

## Menus du 07 au 11 novembre 2022

Plat 1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lentilles cuisinées	Saucisson de jambon 	Céleri mayonnaise à la ciboulette	
Plat	Saucisse de volaille	Mijoté de boeuf	Macaroni jambon fromage 	
Légume	Haricots verts	Carottes au thym	Poêlée de légumes	
Féculent	Riz aux herbes	Pomme de terre	-	
Dessert	Compote	Maestro chocolat	Fruit	

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be)

Les recettes peuvent varier.



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

## Menus du 14 au 18 novembre 2022

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Bâtonnets de carottes et concombres sauce cocktail	1/2 oeufs durs	Salade de pommes de terre au gouda	Potage du jour
<b>Plat</b>	Emincé de boeuf au curry doux	Steak haché de veau jus de veau lié	Vol-au-vent de poulet	Filet de colin sauce au beurre citronné
<b>Légume</b>	Mix de légumes asiatiques	Purée de potiron	Champignons	Chou-fleur persillé
<b>Féculent</b>	Riz	Pommes de terre rôties au four	Blé	Ecrasé de pommes de terre
<b>Dessert</b>	Yaourt au choix	Salade de fruits frais	Cake maison	Banane

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be)  
Les recettes peuvent varier.





Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

## Menus du 21 au 25 novembre 2022

### Semaine européenne de la réduction des déchets

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Piémontaise 	Potage du jour	Haricots verts à l'échalote	Pâtes au basilic
<b>Plat</b>	Cordon bleu de volaille	Hamburger (porc & boeuf) 	Pâtes à la bolognaise pur boeuf	Poisson pané (Hoki MSC)
<b>Légume</b>	Petits pois beurre aux oignons	Salade vinaigrette à la ciboulette	(tomates, oignons)	Epinards à la crème
<b>Féculent</b>	Coeur de blé	Frites	-	Pomme purée
<b>Dessert</b>	Mandarine	Compotine	Mousse au chocolat	Yaourt aux choix

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be)

Les recettes peuvent varier.



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

## Menus du 28 au 02 décembre 2022

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pommes de terre mayonnaise et petits légumes	Surumi sauce cocktail	<b>Soupe du jour</b>	Filet de poulet
<b>Plat</b>	Goulache de porc 	Pilons de poulet marinés	Bûchette 	Filet de limande sauce hollandaise
<b>Légume</b>	Poivrons rouges rôtis	Ratatouille	Macédoine	<b>Brocolis</b>
<b>Féculent</b>	Riz	Semoule	Pâtes sauce fromagère	Pomme de terre aux herbes
<b>Dessert</b>	<b>Fruit du jour</b>	Carré frais	<b>Pomme</b>	Cookie

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)  
Les recettes peuvent varier.



Porc

**Pêche durable MSC**

**Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée**