



- Menus du 3 octobre au 7 octobre -



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Concombre tzatziki	Salade mexicaine	Pickels de légumes	Filet de saxe	Haricots à l'échalote
Entrée 2	Betterave	Salade piémontaise	Petite salade d'avocats & tomates	Salade vinaigrette	Céleri rave râpé & mayo au persil
Plat 1	Emincé de bœuf aux carottes	Boulettes au curry doux	Carré de porc caramélisé au miel & moutarde	Escalope de dinde à la napolitaine	Filet de lieu MSC
Plat végétarien	Loempia aux légumes	Steak de soja	Tofu grillé huile asiatique	Quenelle de blé томатée	Omelette
Légume	Carottes au thym	Petits pois	Potiron rôti au four	Brocolis à l'ail	Epinards hachés à la crème
Féculent	Pommes de terre persillées	Blé	Riz pilaf	Pâtes	Purée maison
Laitage 1	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Crème vanille
Laitage 2	Gouda jeune	Semoule de lait	Mimolette	Saint Paulin	Petits Nova aux fruits
Dessert 1	Raisins	Petits choux à la crème fraîche	Salade de fruits frais	Fleur du japon aux fruits	Banane
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



- Menus du 10 au 14 octobre -



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Melon à la feta	Salade de tomate aux oignons rouges	Fenouil au sésame	Macédoine de légumes	Jambon de Cobourg
Entrée 2	Lolo verte vinaigrette à l'orange	Asperges mimosa	Coeur d'artichaut vinaigrette	Salade de pomme de terre mayonnaise aux herbes	Chou chinois sauce soja
Plat 1	Chili con carne	Filet de poulet rôti	Tajine de boeuf	Saucisse grillée	Fish stick MSC sauce tartare
Plat végétarien	Chili sin carne (quorn)	Fallafel	Poilée de pois chiches à l'orientale	Saucisse végétarienne	Omelette à la ciboulette
Légume	(Tomate, haricots rouges)	Poêlée de courgettes	Légumes couscous	Poireaux crévés	Salade composée
Féculent	Riz	Penne	Semoule	Pommes de terre fondantes	Pomme purée
Laitage 1	Yaourt nature	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 2	Riz au lait	Fromage blanc sucré	Chèvre au miel	Flan caramel	Emmental
Dessert 1	Compote	Poire pochée	Cake au citron	Fondant au chocolat	Pomme
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc

Pêche durable MSC



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



- Menus du 17 au 21 octobre -



Menu éco-responsable

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Tomates cerises au basilic	Potage potiron	Salade romaine vinaigrette	Iceberg, radis & mimolette	Salade de pâtes du jour
Entrée 2	Céleri rémoulade	Carottes râpées, vinaigrette au citron	Croquette au fromage	Lardinettes de dinde grillée	Entrée du jour
Plat 1	Gyros de poulet	 Steak haché	Mignonette de porc sauce moutarde 	Bolognaise de boeuf	Filet de colin MSC façon meunière
Plat végétarien	Gyros végan	Burger végétarien	Escalope végétarienne	Bolognaise de lentilles	Végé du jour
Légume	Poivrons à l'ail	Laitue vinaigrette	Chou rouge & pommes	(tomates, carottes, céleri, oignons)	Légumes du jour
Féculent	Blé aux herbes	Frites - Mayo/ketchup	Pommes de terre kriel	Spirelli	Féculent du jour
Laitage 1	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt nature	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix
Laitage 2	Liégeois chocolat	Brie	Bleu d'Auvergne	Flan vanille	Laitage du jour
Dessert 1	Prune	Pomme	Tarte au citron meringuée	Cookies maison	Dessert du jour
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit du jour

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée