











Menu du 04 janvier au 08 janvier 2020



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Soupe du pêcheur
Entrée 1	Concombres à la bulgare	Coleslaw	Cœurs d'artichauts à l'échalote	Salade piémontaise	Rosette 
Entrée 2	Salade de pâtes à l'italienne	Jambon blanc 	Salade strasbourgeoise	Haricots mungo vinaigrette	Feuille de chêne
Plat 1	Emincé de bœuf aux oignons	Omelette 	Filet de plie "meunière"	Boulettes de veau sauce tomate	Navarin d'agneau
Plat 2	Burger de légumes 	Filet de poulet	Mignonette de porc sauce moutarde	Boulettes végétariennes 	Quenelles de blé 
Légume	Salade composée	Brocolis	Poêlée de panais	Céleri braisé	Haricots verts
Féculent	Purée "maison"	Ebly crémé	Boulgour	Pâtes grecques	Pommes de terre boulangères
Laitage 1	Yaourt aux choix	Brie	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt vanille bio
Dessert 1	Poire	Salade de fruits	Liégeois café	 Galette des rois	Compote de pommes
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.


Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 11 janvier au 15 janvier 2020



2	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de courges	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade au kiwi et fromage frais	Saucisson de veau	Friand au fromage	Guacamole	Salade de riz "façon niçoise" (thon)
Entrée 2	Chou-fleur vinaigrette	Cœurs de palmiers mayonnaise	Maïs	Salade frisée	Chou chinois
Plat 1	Fish-sticks	Emincé de dinde à l'orientale	Filet de dorade au citron	Carbonnade de bœuf	Jambon braisé 
 Plat végété	Feuilleté végétarien	Poêlée de pois chiches	Tortilla aux oignons	Boulettes de courgettes à la menthe	Tofu
Légume	Epinards à la crème	Légumes couscous	Salasifis aux herbes fraîches	Carottes au jus	Stoemp aux poireaux
Féculent	Riz pilaf	Semoule	Quinoa	Frites	
Laitage 1	Yaourt	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Babybel	Yaourt aux choix
Dessert 1	Banane	Pana cotta	Poire pochée aux amandes	Salade de fruits	Cookie
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.

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 18 janvier au 22 janvier 2020



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage poireaux	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Poivrons et mozzarella	Betteraves en cubes	Mâche aux croûtons	Lentilles vinaigrette	Salami
Entrée 2	Œufs mimosa	Roquette	Roulade de jambon macédoine	Soja aux crevettes	Avocat
Plat 1	Steak haché de dinde	Rôti de porc	Sauté de canard	Curry de bœuf	Gratin de la mer
Plat végétarien	Quiche au fromage	Loempia aux légumes	Tranche de millet	Lasagne épinards et ricotta	Burger de soja
Légume	Brunoise de légumes	Brocolis crévés	Champignons de Paris	Petits pois	Haricots beurre
Féculent	Penne	Blé épilé	Rösti	Nouilles	Pommes vapeur
Laitage 1	Yaourt aux choix	Emmental	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix
Dessert 1	Mousse au chocolat	Fromage blanc	Crème citron	Kiwi	Litchees au sirop
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.

Porc
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 25 janvier au 29 janvier 2020



4	Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage chou-fleur	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade composée à l'Edam	Taboulé à l'orientale	Salade aux granny smith	Betteraves en lamelles	Saucisson de poulet fumé
Entrée 2	Champignons à la grecque	Radis vinaigrette	Fenouil ravigote	Surimi sauce cocktail	Feuille de chêne
Plat 1	Pain de veau	Dos de colin	Emincé de bœuf grillé	Waterzoï de poulet	Paupiette de porc 
 Plat végété	Quiche aux légumes anciens	Croustifromage	Steak de légumes thaï	Potée d'haricots rouges aux oignons	Feuilleté au comté
Légume	Chou vert braisé	Gratin de courgettes	Chicon braisé	Julienne de légumes	Fondue de poireaux à la crème
Féculent	Purée "maison"	Riz tomate	Epeautre	Pommes de terre grenailles	Farfalle
Laitage 1	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt nature	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix
Dessert 1	Banane	Kiri	Gaufre	Flan caramel	Salade de fruits de saison
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.










Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 01 février au 05 février 2020



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Soupe à l'oignon	Potage du jour
Entrée 1	Salade de pâtes au parmesan	Feuille de chêne	Frisée aux lardons 	Céleri rémoulade	Concombres au fromage de chèvre
Entrée 2	 Cobourg	Chou blanc émincé vinaigrette	Terrine aux 3 poissons	Avocat en cubes	Pâté campagnard et cornichons 
Plat 1	Pilons de poulet marinés	Bolognaise de bœuf	Tajine d'agneau	Omelette	Nuggets de poisson sauce tartare
Plat 2	Falafels 	Bolognaise de quorn 	Poêlée de pois chiches 	Côte de porc	Lentilles cuisinées 
Légume	Stoemp au potiron	Spaghetti	Navets braisés	Champignons crème	Epinards au beurre
Féculent		Fromage râpé	Boulgour	Blé	Pommes de terre
Laitage 1	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt vanille bio	Mimolette
Dessert 1	Clémentines	Crêpe 	Riz au lait	Oranges en cubes	Petits filous aromatisés
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.




Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 08 février au 12 février 2020



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage de légumes variés
Entrée 1	Croquette au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou rouge au balsamique	Mâche à la fêta	Mortadelle 
Entrée 2	Salade de thon	Feuilles d'épinards	Œufs mimosa	Taboulé	Lollo rossa
Plat 1	Chipolatas de volaille	 Porc à l'aigre-douce	Veau Marengo	Steak haché de bœuf	Dos de colin à la ciboulette
 Plat végétarien	Tortilla	Quenelles de blé gratinées	Poêlée de fèves	Boulettes végé	Tofu en tranche
Légume	Carottes rôties au cumin	Haricots verts	Poivrons au thym	Salade composée	Poireaux au beurre
Féculent	Fusilli	Pommes de terre boulangères	Riz	Frites	Coquillettes
Laitage 1	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt fruits mixés
Dessert 1	Poire	Brownie	Pruneaux	Babybel	Pomme
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruits

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

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée