







## Menu du 08 novembre au 12 novembre 2021



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour		Potage du jour
<b>Entrée 1</b>	Saucisson de dinde	Avocat à la bulgare	 Piémontaise au Gouda		Carottes râpées au citron
<b>Entrée 2</b>	Laitue au Brie	Dips de légumes sauce aïoli	Cœurs de palmiers vinaigrette		Chou rouge au balsamique
<b>Plat 1</b>	Chipolatas de veau	Poulet aux noix, miel & moutarde	Waterzoï de poisson	 Rôti de porc jus de viande	
 <b>Plat végétarien</b>	Croustifromage	Quiche tomate et chèvre	Chili sin carne		Tortilla
<b>Légume</b>	Haricots beurre	Butternut rôtie	Julienne de légumes		Stoemp aux navets
<b>Féculent</b>	Penne au basilic	Pommes de terre grenailles	Boullgur		
<b>Laitage</b>	Flan caramel	Emmental à la découpe	Yaourt sucré		Fromage frais aux fruits
<b>Dessert</b>	Découpe de mangue et ananas	Fruit	Tarte aux poires		Compote de pommes

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



## Menu du 15 novembre au 19 novembre 2021



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1</b>	Mâche au chèvre	Céleri rémoulade	Germes de soja	Concombre	Poulet hawaï
<b>Entrée 2</b>	Pâté à l'ancienne 	Emincé de chicons	Scarole	Cœurs d'artichauts ravigote	Laitue iceberg
<b>Plat 1</b>	Burger de dinde aux oignons	Curry d'agneau	Paupiette de porc jus de viande 	Merlu poché	Carbonnade de bœuf
 <b>Plat végétarien</b>	Burger de légumes	Tomate farcie au quorn	Gratin de penne aux brocolis et chèvre	Poêlée de légumes	Haricots blancs aux oignons
<b>Légume</b>	Salade composée	Fondue de poireaux	Chou rouge aux pommes	Lentilles au potiron	Carottes au jus
<b>Féculent</b>	Frites	Riz	Pommes grenailles		Coquillettes
<b>Laitage</b>	Saint Paulin	Semoule au lait	Entremet lacté	Fromage blanc sucré	Panna cotta à la vanille
<b>Dessert</b>	Banane	Cake "maison"	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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

Porc   
Pêche durable MSC

Produit issu d'une  
agriculture responsable &  
raisonnée




## Menu du 22 novembre au 26 novembre 2021





3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	Potage courges	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1</b>	Chou blanc au fromage frais	Salade de haricots verts	Taboulé à l'orientale	Salade de poivrons	Bacon 
<b>Entrée 2</b>	Radis vinaigrette	Laitue romaine	Salade d'avocats	Croquette au fromage	Concombre au vinaigre de cidre
<b>Plat 1</b>	Cordon bleu de volaille	Parmentier de bœuf	Côte de porc charcutière 	Filet de limande au citron	Escalope de dinde crémée
 <b>Plat végétarien</b>	Gnocchi à la crème	Parmentier de tofu aux carottes & navets	Chiliburger	Œufs brouillés	Burger tex mex
<b>Légume</b>	Petits pois étuvés	Duo de navets carottes	Céleri à l'ail	Brunoise de légumes	Chou-fleur aux herbes
<b>Féculent</b>	Blé épilé		Riz complet	Farfalle	Pommes de terre sautées
<b>Laitage</b>	Yaourt aux fruits	Brie	Crème caramel "maison"	Liégeois vanille	Faisselle ciboulette
<b>Dessert</b>	Clémentines	Salade de fruits frais	Tarte au citron meringuée	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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

Porc   
Pêche durable MSC

Produit issu d'une  
agriculture responsable &  
raisonnée

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1</b>	Emincé de chicons à la mimolette	Carottes râpées	Cœurs de céleri	Salade de pâtes à la mozzarella	Rosette 
<b>Entrée 2</b>	Feuille de chêne	Rillettes de la mer	Champignons frais en salade	Salade de blé	Crudités sauce cocktail
<b>Plat 1</b>	Omelette	Lasagne bolognaise de bœuf	Pavé de lieu au beurre noisette	Pilons de poulet marinés	Nuggets de poisson
 <b>Plat végété</b>	Burger végétarien	Lasagne végétarienne	Pané au fromage	Poêlée de fèves	Nuggets de blé
<b>Légume</b>	Poêlée de poivrons		Chicon braisé	Haricots verts à l'ail	Brocolis
<b>Féculent</b>	Purée		Pommes de terre grenailles	Gratin dauphinois	Riz crémé
<b>Laitage</b>	Crème chocolat	Tomme blanche	Yaourt au lait de soja	Flan caramel	Brie
<b>Dessert</b>	Pomme	Gaufre	Fruit	Fruit	Compote de poires

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




## Menu du 06 décembre au 10 décembre 2021



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1</b>	Filet de Saxe 	Betterave	Friand fromage	Feuille de chêne au parmesan	Macédoine de légumes
<b>Entrée 2</b>	Coleslaw aux raisins secs	Pois chiches à l'échalote	Salade landaise	Asperge mimosa	Laitue romaine
<b>Plat 1</b>	Filet de poulet rôti	Emincé de bœuf	Gigot d'agneau	Carbonara aux lardons de dinde	Pavé de saumon
 <b>Plat végété</b>	Boulettes de légumes végétarienne	Lentilles cuisinées	Risotto fromager aux panais 	Tortilla aux oignons	Burger thaï
<b>Légume</b>	Salade composée	Poêlée de panais aux herbes	Chou vert confit	Petits légumes au beurre	Poireaux à la crème
<b>Féculent</b>	Frites	Semoule	Boulgour	Macaroni	Purée
<b>Laitage</b>	Maquée sucrée	Emmental	Riz au lait	Gouda aux orties	Petit nova fruité
<b>Dessert</b> 	Spéculoos - Clémentine	Orange	Fruit	Brownie maison	Fruit

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



## Menu du 13 décembre au 17 décembre 2021



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1</b>	Tatziki	Saucisson de poulet fumé	Croquette au fromage	Dips de légumes aiöli	Salade de radis vinaigrette
<b>Entrée 2</b>	Frisée aux croutons	Céleri rémoulade	Lollo Rossa	Salami	Crevettes cocktail
<b>Plat 1</b>	Steak suisse 	Chipolatas de veau	Waterzoï de poissons	Bolognaise pur bœuf	Escalope de dinde
 <b>Plat végétarien</b>	Feuilleté au comté	Croustifromage	Quiche aux légumes	Fallafels	Œufs durs Florentine
<b>Légume</b>	Haricots plats à l'ail	Carottes Vichy	Brocolis	Oignons confits	Epinards à la crème
<b>Féculent</b>	Pommes vapeur persillées	Cœur de blé	Riz sauvage	Spaghetti	Gnocchi
<b>Laitage</b>	Yaourt aux fruits mixés	Liégeois café	Yaourt nature	Camembert	Flan vanille
<b>Dessert</b>	Fruit	Salade de fruits de saison	Fruit	Millefeuille	Fruit

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



## Menu du 20 décembre au 24 décembre 2021



### Menu de Noël

7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté de potiron et croûtons	Potage du jour	Potage du jour		
<b>Entrée 1</b>	Jambon sec et condiments	Entrée du jour	Entrée du jour		
<b>Entrée 2</b>	Salade de saumon fumé et avocat	Entrée du jour	Entrée du jour		
<b>Plat 1</b>	Fondant de pintade à la crème de champignons	Plat du chef	Plat du chef		
 <b>Plat végé</b>	Courgette farcie végé	Plat végétarien	Plat végétarien		
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..)	Légumes du jour	Légumes du jour		
<b>Féculent</b>	Pommes dauphines	Féculent du jour	Féculent du jour		
<b>Laitage</b>	Comté	Laitage au choix	Laitage au choix		
<b>Dessert</b>	Bûche de Noël au chocolat maison	Fruits variés	Fruits variés		

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