





- Menus du Lycée du 5 au 9 septembre 2022 -

1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Saucisson de poulet fumé	Rosette 	Chou romanesco vinaigrette	Salade de pâtes mozzarella, huile au basilic	Potage tomates
Entrée 2	Rapé de carottes jus de citron	Radis, fromage blanc à la ciboulette	Fenouil grillé	Laitue iceberg vinaigrette	Dips de légumes sce cocktail
Plat 1	Navarin d'agneau	Escalope de dinde	Veau Marengo	Filet de saumon MSC sauce hollandaise	Steak haché de boeuf
Plat végétarien	Steak de soja	Tortilla maison	Poêlée de haricots édamamés	Croustifromage	Quiche aux légumes
Légume	Pôlée de petits pois & navets	Ratatouille niçoise	Haricots beurre	Etuvée de poireaux	Epinards crème
Féculent	Riz	Coquillettes	Blé	Purée maison	Pommes de terre vapeur
Laitage 1	Tomme	Mousse au chocolat	Bleu d'Auvergne	Emmental	Brie français
Laitage 2	Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Petits fromages aux fruits	Yaourt vanille
Dessert 1	Tiramisu maison	Salade de fruits frais	Gaufre de Bruxelles	Crumble aux pommes	Raisins sans pépins
Dessert 2	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Prune

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.

- Menus du Lycée du 12 au 16 septembre -




2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage chou-fleur	Poireaux ravigote	Lentilles à l'échalote	Jambon blanc 
Entrée 2	Œufs mimosa	Concombre à la grecque	Bruschetta aux lardons de volaille	Guacamole	Salade mixte sauce dressing
Plat 1	 Boudin blanc aux oignons caramélisés	Filet de poulet à la mozzarella et origan	Rôti de porc Orloff 	Waterzooï de poisson MSC	Wok de bœuf
Plat végétarien	Saucisse végétarienne aux fines herbes	Falafels	Feuilleté aux légumes	Sauté de quorn	Nuggets de soja
Légume	Compote de pommes	Poêlée de poivrons	Poêlée de champignons	Petits pois à la française	Julienne de légumes
Féculent	Purée	Semoule	Pomme de terre au four	Farfalle	Quinoa
Laitage 1	Gouda	Crème vanille	Comté	Camembert	Flan caramel
Laitage 2	Panaché de yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt citron	Yaourt du jour	Yaourt au sucre de canne
Dessert 1	Ananas au sirop	Pomme	Clafoutis fruits rouges	Crêpe sucrée	Frangipane
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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

 Porc
Pêche durable MSC



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

- Menus du Lycée du 19 au 23 septembre 2022 -

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade de Brie et raisins frais	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignons rouges)	Potage courgettes	Filet de dinde	Betteraves rouges
Entrée 2	Pâté de campagne garni 	Thon à la catalane	Salade de haricots verts à l'échalote	Lollo rosso	Salade de tomates à l'huile d'olive et ciboulette
Plat 1	Tajine de poulet	Hamburger 	Mignonette de porc 	Lasagne bolognaise au boeuf	Filet de colin meunière MSC
Plat végétarien	Poêlée de pois chiches	Veggieburger	Risotto aux champignons	Lasagne végétarienne	Nem aux légumes
Légume	Légumes couscous (aubergines, courgettes, navets, carottes)	Salade composée vinaigrette	Chou-fleur	-	Panais rôtis au miel & à la marjolaine
Féculent	Couscous perlé	Frites (mayonnaise/ketchup)	Pommes de terre grenailles	-	Boulgour
Laitage 1	Mimolette	Liégeois chocolat	Fromage de chèvre	Yaourt sucré	Riz au lait
Laitage 2	Yaourt brassé aux fruits	Panaché de yaourts	Yaourt au citron	Yaourt au soja	Yaourt aux fruits mixés
Dessert 1	Reine-Claude	Kiwi	Tarte aux pommes	Brownie maison	Banane
Dessert 2	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

- Menus du Lycée du 26 au 30 septembre 2022 -

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Céleri rémoulade	Chou rouge & pomme au balsamique	Salade de fèves	Potage champignons	Croquette au fromage
Entrée 2	Rilette de la mer MSC	Jambon italien 	Maquereau à la moutarde	Salade de pâtes au parmesan	Frisée à l'échalote
Plat 1	Gyros de poulet	Hachis parmentier (veau et boeuf) florentin	Spiringue de porc 	Carbonnade flamande	Filet de cabillaud MSC sauce vierge
Plat végétarien	Tomate farcie au blé	Pané du fromager	Tranche de millet	Omelette	Quennelles de blé
Légume	Courgettes grillées	Epinards à l'ail	Salade composée vinaigrette	Carottes persillées	Brocolis
Féculent	Riz pilaf	Purée	Rösti	Pommes de terre grenailles	Epeautre au curry
Laitage 1	Leerdammer	Fromage d'abbaye	Bleu danois	Carré frais	Panna cotta fruits rouges
Laitage 2	Fromage blanc au miel	Yaourt grenadine	Ile flottante	Yaourt sucré	Yaourt aux fruits
Dessert 1	Salade de fruits frais	Cake 4/4 maison	Tarte au citron	Poire	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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.