

1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	25-04	26-04	27-04	28-04	29-04
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Carottes râpées au fromage de chèvre	Feuille de chêne	Coeurs de palmier mayonnaise	Terrine de poissons	Mâche à la mimolette
Entrée 2	1/2 pamplemousse	 Jambon de Cobourg	Frisée aux lardons de volaille	Maïs vinaigrette	 Pâté de campagne et cornichons
Plat 1	 Escalope de porc au thym	Filet de poulet grillé	 Chicons à la flamande	Steak haché de boeuf	Waterzoï de saumon
Plat 2	Omelette	Nem aux légumes	Tofu gratiné	Quenelles de blé	Fallafels
Légume	Tomate provençale	Brocolis à la crème	Chicons braisés	Ratatouille	Etuvée de carottes
Féculent	Pommes de terre grenailles	Coeur de blé	Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Riz aux herbes fraîches
Laitage 1	Emmental	Petits Filous aux fruits	Panna cotta aux fruits rouges	Crème au chocolat	Babybel
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Salade de fruits frais de saison

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 d'un jour à l'autre.

Sans viande 

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	02-05	03-05	04-05	05-05	06-05
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Radis au fromage frais et échalotes	Lollo rossa	Champignons à la grecque	Salade de légumes du soleil grillés	Filet de Saxe 
Entrée 2	Salade aux poivrons doux	Cubes de betterave à l'ail	Salade de chicons	Saucisson de veau	Concombres à l'aneth et aux pommes
Plat 1	Boeuf sauté aux oignons	Rôti de dinde	Filet de plie au citron vert	Jambon braisé 	Batonnets de colin panés
Plat 2	Burger de légumes	Poêlée de haricots rouges	Cake salé aux légumes	Quiche au fromage	Lasagne ricotta et épinards
Légume	Chou-fleur aux herbes	Haricots verts	Aubergines grillées	Petits pois	Epinards au beurre
Féculent	Boulgour	Purée "maison"	Riz au curry	Penne à la sauce tomate	Pommes vapeur
Laitage 1	Crème à la vanille	Fromage blanc au miel	Comté	Chocolat liégeois	Mimolette
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	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 d'un jour à l'autre.

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	09-05	10-05	11-05	12-05	13-05
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Lentilles ravigote	Saucisson de poulet fumé	Chou romanesco vinaigrette	Concombres et fêta	Guacamole
Entrée 2	Roquette	Dips de légumes sauce cocktail	Asperges au persil	Oeufs durs mayonnaise	Mesclun de salades
Plat 1	Pilons de poulet rôtis	Navarin d'agneau printanier	Côte de porc à la moutarde	Hamburger de boeuf	Roulés de limande sauce hollandaise
Plat 2	Boulettes de courgettes à la menthe	Cubes vegi à l'orientale	Bruschetta aux légumes	Hamburger végétarien	Nuggets de blé
Légume	Poivrons à la provençale	Carottes et navets étuvés	Tomate rôtie	Salade composée	Gratin de courgettes
Féculent	Fusilli	Semoule	Tagliatelles	Frites	Riz
Laitage 1	Crème caramel	Camembert	Chèvre	Yaourt au soja	Fromage blanc sucré
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Compote de poires	Crumble aux fruits rouges	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 d'un jour à l'autre.



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	16-05	17-05	18-05	19-05	20-05
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Tomates mozzarella	 Salade piémontaise	Coeurs d'artichauts vinaigrette	Salade d'aubergines grillées	Rosette 
Entrée 2	Crevettes cocktail	Asperges vertes au balsamique	 Terrine au poivre vert	Scarole	Poireaux ravigote
Plat 1	Chipolatas de volaille	Rôti de boeuf	Beignets de calamars à la romaine	Goulache de porc 	Dos de colin, crème de ciboulette
Plat 2	Emincé "végétalien"	Feuilleté au fromage	Crêpe aux champignons	Omelette aux herbes	Quenelles de blé gratinées
Légume	Salade composée	Poêlée de courgettes au basilic		Carottes au jus	Ratatouille
Féculent	Purée "maison"	Ebly	Salade printanière de pommes de terre	Riz complet	Boullgour
Laitage 1	Edam	Mousse au chocolat	Ile flottante	Yaourt sucré	Brie
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Coupe de fraises belges	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 d'un jour à l'autre.

Sans viande 

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	23-05	24-05	25-05	26-05	27-05
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour		
Entrée 1	Laitue à l'emmental	Chou-fleur en vinaigrette	Bruschetta aux lardons 		
Entrée 2	Macédoine de légumes mayonnaise	Avocat en cubes	Salade frisée		
Plat 1	Wok de boeuf	Cordon bleu de poulet	Gigot d'agneau		
Plat 2	Galette de soja	Tarte aux poireaux	Hachis végétarien		
Légume	Haricots plats à l'ail	Tomate provençale	Flageolets		
Féculent	Nouilles	Pommes vapeur	Wedges		
Laitage 1	Yaourt aux fruits rouges	Kiri	Liègeois café		
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix		
Dessert	Fruit	Cake aux fruits	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 d'un jour à l'autre.

Sans viande 

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



# Menu du 30 au 3 juin 2022



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	30-05	31-05	01-06	02-06	03-06
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade de tomates	Salami 	Courgettes au pesto	Croquette au fromage	Salade de haricots beurre
Entrée 2	Céleri rémoulade	Germes de soja	Salade de gésiers de volaille	Chou blanc vinaigrette	Surimi mayonnaise
Plat 1	Emincé de dinde poêlé	Boulettes de boeuf sauce tomate	Cuisse de poulet rôtie	Fricassée de veau	Fish-sticks
Plat 2	Haricots rouges aux oignons	Gratin de penne aux légumes	Tofu à la moutarde à l'ancienne	Steak végété "sombbrero"	Tarte tomate, chèvre et basilic
Légume	Carottes rôties	Concassée de tomates au basilic	Navets braisés	Poêlée de poivrons à l'ail	Epinards à la crème
Féculent	Semoule	Penne rigate	Pommes noisette	Riz	Pommes vapeur
Laitage 1	Yaourt vanille	Mousse au chocolat	Maquée	Brie	Crème au citron
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Poire pochée aux amandes grillées	Brownie au chocolat

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 d'un jour à l'autre.

Sans viande



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



## Menu du 6 au 10 juin 2022



7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	06-06	07-06	08-06	09-06	10-06
Potage		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1		Mâche à la mozzarella	Salade strasbourgeoise	Thon mayonnaise	Radis au fromage blanc
Entrée 2		Concombre à la ciboulette	Chou blanc aux raisins	Tomates aux herbes fraîches	Mortadelle
Plat 1		Jambon grillé	Sauté de canard	Carbonnade flamande	Filet de dorade
Plat 2		Tranche de millet	Lentilles cuisinées	Burger de soja	Saucisses végétariennes
Légume		Haricots verts au beurre	Salsifis à la crème	Salade	Ratatouille
Féculent		Coquillettes	Boulgour	Frites	Riz pilaf
Laitage 1		Chèvre	Riz au lait	Yaourt soja	Petits suisses
Laitage 2		Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert		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](mailto:cuisine@lyceefrancais.be)).  
Les recettes peuvent varier d'un jour à l'autre.

Sans viande



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13-06	14-06	15-06	16-06	17-06
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade de pâtes à l'italienne	Concombres à la bulgare	Feuille de chêne	Haricots verts vinaigrette	Feuilleté saucisse 
Entrée 2	Frisée aux croûtons	Bacon 	Fenouil grillé au vinaigre de cidre	Rillettes de la mer	Roquette au chèvre
Plat 1	Brochette de dinde au curry	Couscous d'agneau	Rôti de porc 	Steak haché de poulet	Pavé de lieu noir sauce citron
Plat 2	Tortilla	Poêlée de pois chiches	Quinoa composé aux légumes	Feuilleté aux légumes	Croustifromage
Légume	Brocolis à l'ail	Légumes couscous	Poêlée de légumes	Petits pois	Aubergines confites
Féculent	Fusilli	Semoule	Quinoa	Pommes Duchesse	Macaroni sauce tomate
Laitage 1	Gouda	Fromage blanc au coulis de fraises	Emmental	Yaourt aux fruits mixés	Crème au chocolat
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Gaufre de Bruxelles	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 d'un jour à l'autre.

Sans viande



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



9	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	20-06	21-06	22-06	23-06	24-06
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Tomates cerise au basilic	Coleslaw	Salade de fèves	Laitue	Radis à la mimolette
Entrée 2	Maïs	Rosette	Croquette aux crevettes	Betteraves en lamelles	Oeufs mimosa
Plat 1	Mignonette de porc à la provençale 	Gyros de dinde	Langue de veau sauce cardinale	Bolognaise de boeuf	Filet de hoki à l'oseille
Plat 2	Falafels	Quiche au 3 fromages	Lasagne végétarienne	Bolognaise au haché végétarien	Loempia aux légumes
Légume	Haricots beurre persillés	Etuvée de poivrons	Carottes au jus		Courgettes grillées
Féculent	Pommes de terre sautées	Coeur de blé	Pommes de terre vapeur	Spaghetti	Riz
Laitage 1	Crème caramel	Comté	Ile flottante	Camembert	Flan chocolat
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Compote d'abricots

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 d'un jour à l'autre.

Sans viande 

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	27-06	28-06	29-06	30-06	01-07
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	
Entrée 1	du jour	du jour	du jour	du jour	
Entrée 2	du jour	du jour	du jour	du jour	
Plat 1	du jour	du jour	du jour	du jour	
Plat 2	du jour	du jour	du jour	du jour	
Légume	du jour	du jour	du jour	du jour	
Féculent	du jour	du jour	du jour	du jour	
Laitage 1	du jour	du jour	du jour	du jour	
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	
Dessert	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 d'un jour à l'autre.

Sans viande



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée