

1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	07-03	08-03	09-03	10-03	11-03
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Betteraves en cubes	Macédoine de légumes mayonnaise	Terrine de la mer	Mâche au chèvre	Salami 
Entrée 2	Lollo rossa	 Jambon de Cobourg	Avocat	Poivrons en salade	Céleri rémoulade
Plat 1	 Mignonette de porc à la moutarde	Steak haché de boeuf	 Roulade de chicons au gratin	Curry de poulet	Colin pané sauce tartare
Plat 2	Omelette	Nem aux légumes	Quenelles de blé	Tomate farcie végétarienne	Fallafels
Légume	Etuvée de carottes	Poireaux à la crème	Chicons braisés	Epinards au beurre	Salade composée
Féculent	Riz	Boulgour	Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Purée "maison"
Laitage 1	Emmental	Petits filous	Fromage blanc au miel	Crème au chocolat	Babybel
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Kiwis en cubes	Fruit	Cake 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.

Sans viande



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-03	15-03	16-03	17-03	18-03
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Carottes râpées au Gouda	Concombres à la bulgare	Crevettes cocktail	Saucisson de veau	Croquette au fromage
Entrée 2	Oeufs durs mayonnaise	Salade frisée aux croûtons	Salade de gésiers	Scarole à la fêta	Coleslaw
Plat 1	Emincé de boeuf aux oignons	Pilons de poulet rôtis	Rôti de porc 	Navarin d'agneau printanier	Saumon à la crème d'oseille
Plat 2	Steak de soja	Poêlée de haricots rouges	Lasagne chèvre et épinards	Cake salé au fromage	Boulettes végétariennes
Légume	Aubergines rôties	Haricots verts	Brocolis	Duo de carottes et navets	Courgettes grillées
Féculent	Penne	Pommes de terre sautées	Tagliatelles	Riz pilaf	Pommes de terre grenaille
Laitage 1	Chocolat liégeois	Mimolette	Comté	Yaourt soja	Maredsous
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Compote de poires	Fruit	Brownie au chocolat	Salade de fruits

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.

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	21-03	22-03	23-03	24-03	25-03
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Radis vinaigrette	Salade de pâtes à l'italienne	Jambon blanc 	Dips de légumes	Salade au maïs
Entrée 2	Maquereau à la moutarde	Laitue romaine	Fenouil grillé à l'huile d'olive	Tomates mozzarella	Pâté de campagne 
Plat 1	Burger de poulet	Goulash de porc 	Rôti de dinde	Boeuf sauté	Waterzoï de poisson
Plat 2	Burger de légumes	Saucisse végétarienne	Tortilla	Croustifromage	Nuggets de soja
Légume	Salade composée	Poêlée de poivrons doux	Epinards à la crème	Petits pois	Julienne de légumes
Féculent	Frites	Semoule	Riz complet	Nouilles	Pommes de terre persillées
Laitage 1	Edam	Crème caramel	Panna cotta vanille	Kiri	Mousse au chocolat au lait
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Génoise crème anglaise	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.

Sans viande 

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	28-03	29-03	30-03	31-03	01-04
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade aux granny smith	Saucisson de poulet fumé	Quiche aux poireaux	Salade composée à l'emmental	Taboulé à l'orientale
Entrée 2	Surimi sauce cocktail	Coeurs de palmier sauce tartare	Chicons vinaigrette	Chou rouge au balsamique	Mâche
Plat 1	Cordon bleu de dinde	Couscous d'agneau	Fricassée de canard	 Emincé de porc au thym	Filet de limande "meunière"
Plat 2	Quiche aux légumes	Poêlée de pois chiches	Tofu	Gratin de penne aux légumes	Tortilla aux oignons
Légume	Tomate provençale	Légumes couscous	Champignons sautés	Haricots verts à l'ail	Ratatouille
Féculent	Riz	Boulgour	Ebly	Penne	Pommes de terre aux herbes
Laitage 1	Yaourt aux fruits mixés	Crème au citron	Maquée	Camembert	Riz au lait
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Cookie

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.



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	04-04	05-04	06-04	07-04	08-04
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	 Salade piémontaise	Filet de saxe 	Champignons à la grecque	Salade de tomates au basilic	Laitue
Entrée 2	Roquette	Germes de soja	Asperges mimosa	Poireaux vinaigrette	Chou blanc émincé
Plat 1	Gyros de poulet	Hachis parmentier de veau	Côte de porc grillée 	Carbonade de boeuf à la flamande	Dos de colin à la ciboulette
Plat 2	Boulettes de courgettes à la menthe	Croustifromage	Tranche de millet	Burger végété "sombbrero"	Lentilles cuisinées
Légume	Etuvée de poivrons	Navets braisés	Aubergines sauce tomate	Haricots beurre	Carottes au jus
Féculent	Gnocchi	Purée "maison"	Tagliatelles	Frites	Coeur de blé
Laitage 1	Petits suisses	Semoule au lait	Brie	Yaourt aux fruits rouges	Edam
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Tarte au citron meringuée	Compote de 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@lyceefrancais.be).
Les recettes peuvent varier.

