

1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	du jour	Potage du jour	du jour	du jour	du jour
Entrée 1	Concombres à la bulgare 	Coleslaw	Cœurs d'artichauts à l'échalote	Salade grecque (salade, aubergines, féta)	Crevettes sce cocktail
Entrée 2	Mâche	Jambon blanc 	Carottes râpées	Haricots mungo vinaigrette	Feuille de chêne
Entrée 3	Salade de pâtes à l'italienne	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Strasbourgeoise (volaille)	Chou rouge au balsamique	Rosette 
Plat 1	Nuggets de poisson sce tartare 	Filet de poulet	Filet de plie meunière 	Boulettes de boeuf sce tomates	Navarin d'agneau
Plat 2	Emincé de bœuf aux oignons	Omelette 	Mignonette de porc à la moutarde 	Filet de dorade crème de ciboulette	Filet de perche 
 Plat végé	Burger de légumes	Pané du fromager	Loempia aux légumes	Boulettes végétarienne	Quenelles de blé
Légume	Salade composée	Brocolis	Poêlée de panais	Céleri braisé	Haricots verts
Féculent	Purée	Riz pilaf	Boulgour 	Spaghetti	Pdt boulangères
Laitage 1	Crème aux œufs	Yaourt grec	Flan chocolat	Petits Nova 	Liégeois vanille
Laitage 2	Tomme blanche	Leerdammer	Merlin	Port Salut	Babybel
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Kiwi 	Galette des rois	Boule de Berlin	Salade de fruits	Fruit de saison Bio
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

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



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	du jour	du jour	du jour	du jour	du jour
Entrée 1	Salade au kiwi et cantafrais	Lollo rossa	Cœurs de palmiers	Brocolis vinaigrette	Salade de riz à l'emmental
Entrée 2	Courgettes grillées	Friand au fromage	Fenouil au vinaigre de cidre	Maïs	Chou chinois 
Entrée 3	Saucisson de poulet fumé	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pois chiches	Guacamole	Cobourg 
Plat 1	Emincé de dinde à l'orientale	Carbonnade de bœuf 	Sauté de veau	Pavé de poisson blanc "maraîchère" 	Jambon braisé 
Plat 2	Chipolatas 	 Filet de lieu noir à l'oseille	Aile de raie 	Gyros de bœuf	Filet de fusilier 
 Plat végétarien	Feuilleté au fromage	Tortilla aux oignons	Tofu gratiné	Boulette de courgettes à la menthe	Poêlée de pois chiches
Légume	Légumes couscous	Carottes rôties au cumin	Chicon braisé 	Poêlée de poivrons	Stoemp de poireaux
Féculent	Semoule 	Tagliatelles	Pommes vapeur persillées	Gnocchi	/
Laitage 1	Flan vanille nappé sce caramel	Riz au lait	Liégeois au café	Yaourt sucré 	Fromage blanc
Laitage 2	Maredsous	Camembert	Bleu d'Auvergne	Saint Paulin	Emmental
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Clémentines	Compote de pommes maison	Crumble potiron confit	Orange	Tarte aux poires
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

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



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Nouvel An chinois	Vendredi
Potage	du jour	Potage du jour	du jour	Bouillon Pékinois	du jour
Entrée 1	Poivrons à la mozzarella	Roquette	Maïs aux lardons de dinde	Salade chou chinois	Dips de carottes
Entrée 2	Avocat au crabe	Salami	Scarole	Soja aux crevettes	Lentilles vinaigrette
Entrée 3	Œuf mimosa	Betteraves en lamelles	Roulade de jambon macédoine	Pousses d'épinards au sésame	Bacon fumé
Plat 1	Steak haché dinde/oignons	Rôti de porc	Sauté de canard	Filet de lieu sce aigre douce	Emincé de bœuf Strogonoff
Plat 2	Merlu sauce vierge	Gratin de la mer	Steak de bœuf grillé	Nem au poulet	Hoki à l'italienne
Plat végé	Tranche de millet	Burger de soja	Lasagne épinards ricotta	Curry de tofu	Omelette aux herbes
Légume	Salade composée	Epinards à l'ail	Pomme rôtie	Poêlée de légumes chinois	Haricots beurre
Féculent	Frites	Pdt grenailles	Riz	Nouilles chinoises	Coquillettes
Laitage 1	Crème ananas	Maquée au sucre	Flan vanille	Yaourt citron	Mimolette
Laitage 2	Chèvre	Cheddar	Port Salut	Carré fromager	Maredsous crème
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Salade d'agrumes	Millefeuille	Cheesecake	Litchee au sirop	Fruit de saison
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

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



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	du jour	du jour	du jour	du jour	du jour
Entrée 1	Salade composée à l'Edam	Guacamole	Asperges blanches	Betteraves à la mimolette	Salami 
Entrée 2	Radis à l'ail	Taboulé à l'orientale	Lollo verde	Salade de haricots beurre	Laitue 
Entrée 3	Mortadelle 	Champignons à la grecque	Chou blanc vinaigrette	Blanc de poulet fumé	Poivrons en salade
Plat 1	Pain de veau	Navarin d'agneau 	Côte de porc charcutière 	Filet de perche 	Vol-au-vent de volaille
Plat 2	Filet de julienne 	Filet de plie panée 	Rôti de dinde	Paupiette de porc 	Dos de colin
 Plat végété	Quiche aux poireaux	Burger aux poivrons	Risotto fromager	Gratin de pâtes aux légumes	Loempia aux légumes
Légume	Brocolis à la crème	Petits pois	Gratin de courgettes	Carottes au jus	Champignons
Féculent	Blé fondant	Pommes vapeur	Epeautre	Pennes 	Riz au curry
Laitage 1	Liégeois choco	Yaourt vanille	Ile flottante 	Cantafrais	Fromage blanc au miel
Laitage 2	Brie de Meaux	Port Salut	Emmental	Tome blanche	Saint Nectaire
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Clémentines 	Salade de fruits frais	Brownie maison	Compote de poires	Fruit de saison
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

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



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	du jour	du jour	du jour	du jour	du jour
Entrée 1	Salade de chicon et mimolette 	Salade d'avocat au fromage blanc	Pousses de soja	Mais	Roulade de volaille aux fines herbes
Entrée 2	Feuille de chêne	Pois chiches à l'échalote	Mâche	Salade de fèves	Salade romaine
Entrée 3	Saucisson de Paris 	Salade landaise	Tête pressée 	1/2 pamplemousse	Semoule de chou-fleur
Plat 1	Pilons de poulet marinés	Tajine de bœuf	Filet de dorade 	Omelette 	Fish sticks 
Plat 2	Filet de carrelet 	Filet de limande sce citron 	Langue de boeuf sce madère	Bûchette de poulet et son jus	Emincé de bœuf grillé
 Plat végété	Falafel	Nuggets de soja	Croustifromage	Feuilleté aux légumes	Quenelles de blé gratinées
Légume	Stoemp au potiron	Fondue de poireaux au curry	Salsifis aux herbes	Quinoa aux légumes oubliés 	Céleri rémoulade
Féculent		Semoule	Pommes de terre grenailles 		Purée maison
Laitage 1	Mousse aux marrons	Crème chocolat	Panna cotta à la vanille	Semoule au lait	Babybel 
Laitage 2	Brigand	Mimolette	Bûchette de chèvre	Pyénées vache	Brie
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Crêpe 	Fruit de saison 	Gaufre de Bruxelles	Cake aux fruits	Ananas
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

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



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	du jour	du jour 	du jour	Potage du jour	du jour
Entrée 1	Salade pâtes au parmesan	Feuille de chêne	Cœurs de palmier sce mayonnaise	Terrine aux 3 poissons	Concombre au fromage de chèvre
Entrée 2	Coleslaw	Cobourg	Fenouil grillé	Maïs sce vinaigrette	Chou blanc émincé aux raisins secs
Entrée 3	Salami	Betteraves en cubes	Frisée aux croûtons	Céleri rapé	Pâté de campagne & cornichons
Plat 1	Filet de poulet grillé	Rôti orloff	Filet de plie sce au citron vert	Steak haché volaille 	Gratin de la mer aux petits légumes
Plat 2	Filet de colin au beurre	Saucisse de bœuf	Roulade de chicon au gratin	Filet de hoki sce homardine	Pâtes carbonara de volaille
 Plat végétarien	Steak légumes thaï	Quiche aux légumes anciens	Boulettes végétariennes	Poêlée de haricots blancs	Burger de chou-fleur & fromage
Légume	Epinards à la crème	Chou-fleur persillé	Chicon braisé 	Carottes rôties	
Féculent	Blé	Pomes de terre sautées	Crozets	Potatoes wedges	Macaroni
Laitage 1	Crème aux œufs	Yaourt grec	Flan chocolat	Mousse citron	Petit nova fruité 
Laitage 2	Gouda	Leerdammer	Merlin	Port Salut	Chimay
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Banane 	Poire poché sauce chocolat	Tarte au sucre	Flan pâtissier	Fruit de saison
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

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



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée