























Menu du 06 au 10 janvier 2020

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres à la bulgare 	Potage du jour	Salade grecque (salade, aubergines, féta)	Crevettes sce cocktail
	 			
Plat	Nuggets de poisson sce tartare	Filet de poulet	Boulettes de boeuf sce tomates	Navarin d'agneau
	 			
Légume	Salade composée	Brocolis	Céleri braisé	Haricots verts
				
Féculent	Purée	Riz pilaf	Spaghetti	Pdt boulangères
				
Dessert	Kiwi	Galette des rois	Petits Nova 	Fruit de saison Bio 
				

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée























Porc



Pêche durable

Menu du 13 au 17 janvier 2020

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade au kiwi et cantafrais 	Potage du jour 	Brocolis vinaigrette 	Salade de riz à l'emmental 
Plat	Emincé de dinde à l'orientale	Carbonnade de bœuf  	Pavé de poisson blanc "maraîchère"  	Jambon braisé  
Légume	Légumes couscous	Carottes rôties au cumin 	Poêlée de poivrons 	Stoemp de poireaux 
Féculent	Semoule  	Tagliatelles 	Gnocchi 	 / 
Dessert	Clémentines 	Compote de pommes maison 	Yaourt sucré  	Tarte aux poires 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



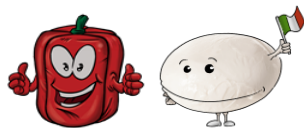



















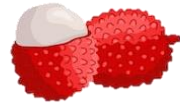

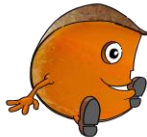
Porc



Pêche durable

Menu du 20 au 24 janvier 2020

Nouvel An chinois

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Poivrons à la mozzarella 	Potage du jour  	Salade chou chinois 	Dips de carottes 
Plat	Steak haché dinde/oignons 	Rôti de porc  	Filet de lieu sce aigre douce  	Emincé de bœuf Strogonoff 
Légume	Salade composée 	Epinards à l'ail 	Poêlée de légumes chinois	Haricots beurre 
Féculent	Frites 	Pdt grenailles 	Nouilles chinoises 	Coquillettes 
Dessert	Salade d'agrumes 	Millefeuille 	Litchee au sirop 	Mimolette  

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée


















Porc



Pêche durable

Menu du 27 au 31 janvier 2020

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade composée à l'Edam 	Guacamole 	Potage du jour 	Salami  
Plat	Pain de veau 	Navarin d'agneau 	Filet de perche 	Vol-au-vent de volaille
Légume	Brocolis à la crème 	Petits pois 	Carottes au jus 	Champignons 
Féculent	Blé fondant	Pommes vapeur 	Pennes 	Riz au curry 
Dessert	Clémentines 	Yaourt vanille 	Compote de poires 	Fruit de saison

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée


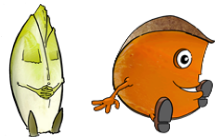


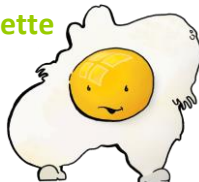
















Porc



Pêche durable

Menu du 03 au 07 février 2020

5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chicon et mimolette 	Potage du jour	Mais	Roulade de volaille aux fines herbes
Plat	 Pilons de poulet marinés	 Tajine de bœuf	  Omelette	 Fish sticks 
Légume	 Stoemp au potiron	Fondue de poireaux au curry	Quinoa aux légumes oubliés	Céleri rémoulade
Féculent	 	 Semoule	(Quinoa )	 Purée maison
Dessert	Crêpe 	Fruit de saison 	Cake aux fruits 	 Babybel  

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée


















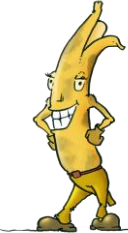






Porc



Pêche durable

Menu du 10 au 14 février 2020

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade pâtes au parmesan 	Feuille de chêne 	Potage du jour 	Concombre au fromage de chèvre 
Plat	Filet de poulet grillé 	Rôti orloff 	Steak haché volaille  	Gratin de la mer aux petits légumes  
Légume	Epinards à la crème 	Chou-fleur persillé 	Carottes rôties 	
Féculent	Blé 	Pommes de terre sautées 	Potatoes wedges 	Macaroni 
Dessert	Banane 	Poire poché sauce chocolat 	Flan pâtissier 	Petit nova fruité  

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Porc



Pêche durable