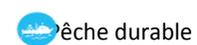


1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Taboulé à l'oriental	Betteraves en cubes	Cœurs de palmier sce mayonnaise	Salade de légumes grillés (courgettes, aubergines, tomates cerise)	Laitue à la mimolette
Entrée 2	1/2 pamplemousse	Cobourg 	Fenouil grillé	Maïs sce vinaigrette	Chou blanc émincé aux raisins secs
Entrée 3	Carottes râpées au fromage de chèvre	Feuille de chêne	Frisée aux lardons 	Céleri râpé	Pâté de campagne  & cornichons
Plat 1	Batonnets de poisson panés sauce tartare 	Filet de poulet grillé sauce curry	Filet de plie  sce au citron vert	Steak haché de bœuf	Gratin de la mer 
Plat 2	Rôti de bœuf sce demi glace	Omelette au fromage	Roulade  de chicon au gratin	Filet de hoki  sce homardine	Escalope de porc  jus de viande
 Plat végété	Tranche de millet	Gratin de quorn aux carottes	Loempia aux légumes	Boulettes végétarienne	Quenelles de blé
Légume	Salade composée	Etuveé de carottes	Chicon braisé	Poireaux à la crème	Epinards au beurre
Féculent	Purée	Riz	Pdt persillées	Boulgour	Coquillettes
Laitage 1	Crème aux œufs	Yaourt grec	Flan chocolat	Mousse au citron	Yaourt vanille
Laitage 2	Gouda	Leerdammer	Merlin	Port Salut	Petits filous
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Kiwi	Salade de fruits	Tiramisu spéculoos	Cake aux pommes	Découpe de kiwis
Dessert 2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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.



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage tomate/banane	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Radis au fromage frais et échalotes	Lollo rossa	Champignons à la grecque	Terrine aux 3 poissons	Quiche aux 4 fromages
Entrée 2	Salade de poivrons	Feuilleté saucisse 	Salade de chicons	Concombre à l'aneth et pommes	Germes de soja
Entrée 3	Bacon 	Cœurs d'artichaut aïoli	Salade de gésiers	Terrine de campagne 	Saucisson de veau
Plat 1	Pilons de poulet rôtis	Boeuf sauté aux oignons	Darne de saumon sce hollandaise 	Navarin d'agneau printanier	Rôti de porc 
Plat 2	Dos de cabillaud poché sce ciboulette 	Filet de julienne sce crevettes 	Blanquette de veau	Jambon braisé 	Dos de colin sce vierge 
 Plat végété	Burger de légumes	Tortilla aux oignons	Tofu gratiné	Cake aux olives & basilic	Poêlée de haricots rouges
Légume	Poêlée de haricots verts	Brocolis	Chou vert braisé	Jeunes carottes rôties au cumin	Gratin de courgettes
Féculent	Pommes de terre sautées	Riz à la ciboulette	Tagliatelles	Pommes de terre grenailles	Pennes
Laitage 1	Riz au lait	Flan vanille sce caramel	Liégeois au café	Fromage blanc au miel	Petits filous
Laitage 2	Maredsous	Camembert	Bleu d'Auvergne	Saint Paulin	Petit moulé
Laitage 3					
Dessert 1	Fruit de saison	Litchees au sirop	Gaufre au chocolat	Crumble	Salade d'orange
Dessert 2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

 Porc  Pêche durable

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Lentilles aux échalotes	Scarole	Chou romanesco vinaigrette	Concombre & féta	Salade mixte
Entrée 2	Mâche	Saucisson de dinde fumé	Salade de haricots beurre	Dips de légumes sce cocktail	Guacamole
Entrée 3	Œuf dur sce cocktail	Macédoine de légumes mayonnaise	Bruschetta aux lardons	Roquette	Salami 
Plat 1	Burger de poulet	Goulache de porc 	Emincé de poulet et son jus	Waterzooï de poisson 	Wok de bœuf
Plat 2	Burger de poisson 	Roulé de limande 	Steak de bœuf sce au poivre	Escalope de dinde	Filet de perche aux 4 épices 
 Plat végété	Burger sombrero	Burger de soja	Lasagne épinards ricotta & chèvre	Cubes végi à l'orientale	Omelette aux herbes
Légume	Mesclun de salades	Poêlée de poivrons	Salsifis rôtis aux herbes	Petits pois à la française	Julienne de légumes au beurre
Féculent	Frites	Semoule	Pommes vapeur	Farfalles	Nouilles chinoises
Laitage 1	Crème ananas	Yaourt au citron	Crème vanille	Carré fromager	Fromage blanc sucré
Laitage 2	Chèvre	Cheddar	Comté	Gouda	Maredsous crème
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Pamplemousse	Génoise & crème anglaise	Crêpe sce caramel	Salade de fruits frais	Ananas au sirop
Dessert 2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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.

 Porc  Pêche durable

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Mesclun à l'Emmental	Frisée	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Salade d'aubergines	Salade de chou blanc
Entrée 2	Salade de courgettes	Salade piémontaise 	Jambon de cobourg 	Betteraves à l'ail	Rosette 
Entrée 3	Saucisson de bœuf	Poireaux vinaigrette	Crevettes cocktail	Beignets de calamars	Salade de chicons
Plat 1	Jambon grillé sauce béarnaise 	Couscous d'agneau	Filet de fusillier rôti 	Filet de carrelet 	Cordon bleu de volaille
Plat 2	Lieu noir poché 	Cube de colin à l'oriental 	Escalope de dinde normande	Emincé de bœuf en sauce	Filet de hoki sce à l'oseille 
 Plat végétarien	Quiche aux légumes	Burger aux poivrons	Risotto aux champignons & parmesan	Gratin de pâtes aux légumes	Curry de tofu
Légume	Gratin de chou-fleur	Légumes couscous	Champignons de Paris à l'ail	Princesses	Ratatouille
Féculent	Pdt grenailles	Semoule	Riz sauvage	Pennes à l'italienne	Blé aux herbes
Laitage 1	Liégeois choco	Port Salut	Ile gourmande	Tomme blanche	Yaourt vanille
Laitage 2	Camembert	Faiselle à la ciboulette	Emmental	Cantadou	Watou
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Granny Smith	Salade de kiwis	Cake aux poires	Boule de Berlin	Pêche au sirop
Dessert 2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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.

 Porc  Pêche durable

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Radis à la mimolette	Feuille de chêne	Salade de fèves	Salade de pâtes au parmesan	Mortadelle
Entrée 2	Céleri rémoulade	Rillettes de la mer	Germes de soja	Asperges vinaigrette	Frisée à l'échalote
Entrée 3	Pâté d'Ardenne 	Maïs	Roquette chèvre & lardons 	Chou blanc balsamique	Poulet hawaï
Plat 1	Gyros de poulet	Hachis parmentier (bœuf & veau)	Filet de dorade  aïoli	Omelette	Nuggets de poisson 
Plat 2	Merlu  crème d'échalotes	Limande meunière 	Bœuf stroganoff	Chipolatas 	Carbonnade de bœuf
 Plat végété	Falafel	Nuggets de soja	Croustifromage	Feuilleté aux légumes	Quenelles de blé gratinées
Légume	Poêlée de poivrons	Céleri rave au beurre d'ail & persil	Tomate provençale	Courgettes grillées	Carottes rôties
Féculent	Boullgour	Purée maison	Tagliatelles	Pommes de terre sautées	Riz pilaf
Laitage 1	Fromage blanc confiture	Crème chocolat	Bleu danois	Gâteau semoule	Carré frais
Laitage 2	Tomme blanche	Mimolette	Bûchette de chèvre	Pyrénées vache	Babybel
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Pomme	Panna cotta sauce chocolat	Cheesecake	Salade de fruits frais	Compote pommes-ananas
Dessert 2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

 Porc  Pêche durable

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Concombre à la ricotta	Saucisson de volaille	Champignons à la grecque	Dips de légumes	Filet de saxe 
Entrée 2	Roquette	Salade coleslaw	Betteraves cube	Chicons vinaigrette	Radis à la tome
Entrée 3	Salade piémontaise	Macédoine mayonnaise	Mâche aux croûtons	Beignets de calamars	Salade d'épinards
Plat 1	Filet de poulet	Emincé de bœuf grillé	Filet de julienne 	Epigramme d'agneau 	Cube de colin aux épices
Plat 2	 Pavé de hoki sauce basilic	Jambon braisé sauce béarnaise 	Veau marengo	 Lieu noir aux agrumes	Mignonette de porc  au thym
 Plat végété	Pané du fromager	Tortilla aux oignons	Risotto au parmesan	Loempia aux légumes	Lasagne chèvre/épinards
Légume	Brocolis à l'ail	Haricots beurre persillé	Gratin d'aubergines	Salade composée	Purée de carottes
Féculent	Spaghetti	Purée de pdt	Crozets	Frites	Gnocchi
Laitage 1	Flan caramel	Fromage blanc confiture	Café liégeois	Yaourt sucré	Riz au lait
Laitage 2	Camembert	Edam	Boursin	Saint Paulin	Kiri
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Banane	Spéculoos	Tarte au citron	Fondant au chocolat	Ananas au sirop
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

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée