









































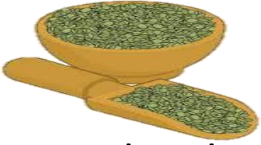




















1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé à l'oriental 	Betteraves en cubes 	Salade de légumes grillés (courgettes, aubergines, tomates cerise) 	Potage du jour 
Plat	Batonnets de poisson panés sauce tartare 	Filet de poulet grillé sauce curry 	Steak haché de bœuf 	Gratin de la mer 
Légume	Salade composée 	Etuvée de carottes 	Poireaux à la crème 	Epinards au beurre 
Féculent	Purée 	Riz 	Boulgour 	Coquillettes 
Dessert	Kiwi 	Salade de fruits 	Cake aux pommes 	Yaourt vanille 

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

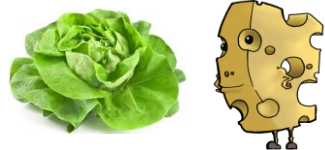




















2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis au fromage frais et échalotes 	Potage tomate/banane 	Terrine aux 3 poissons 	Quiche aux 4 fromages 
Plat	Pilons de poulet rôtis 	Boeuf sauté aux oignons 	Navarin d'agneau printanier 	Rôti de porc  
Légume	Poêlée de haricots verts 	Brocolis 	Jeunes carottes rôties au cumin 	Gratin de courgettes 
Féculent	Pommes de terre sautées 	Riz à la ciboulette 	Pommes de terre grenailles 	Pennes 
Dessert	Fruit de saison	Litchees au sirop 	Fromage blanc au miel 	Salade d'orange 

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

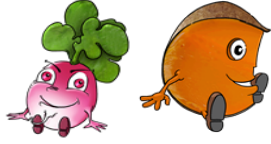

















Menu du 16 mars au 20 mars 2020

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lentilles aux échalotes 	Potage du jour 	Concombre & féta 	Salade mixte 
Plat	Burger de poulet 	Goulache de porc  	Waterzooï de poisson 	Wok de bœuf 
Légume	Mesclun de salades 	Poêlée de poivrons 	Petits pois à la française 	Julienne de légumes au beurre 
Féculent	Frites 	Semoule 	Farfalles 	Nouilles chinoises 
Dessert	Pamplemousse 	Génoise & crème anglaise 	Salade de fruits frais 	Fromage blanc sucré 

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

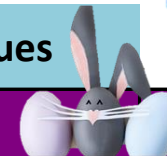
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mesclun à l'Emmental 	Potage du jour 	Salade d'aubergines 	Salade de chou blanc 
Plat	Jambon grillé sauce béarnaise  	Couscous d'agneau 	Filet de carrelet 	Cordon bleu de volaille 
Légume	Gratin de chou-fleur 	Légumes couscous 	Princesses 	Ratatouille 
Féculent	Pdt grenailles 	Semoule 	Pennes à l'italienne 	Blé aux herbes 
Dessert	Granny Smith 	Salade de kiwis 	Boule de Berlin 	Yaourt vanille 





















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

5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis à la mimolette 	Feuille de chêne 	Potage du jour 	Mortadelle 
Plat	Gyros de poulet 	Hachis parmentier (bœuf&veau) 	Omelette 	Nuggets de poisson 
Légume	Poêlée de poivrons 	Céleri rave au beurre d'ail & persil 	Courgettes grillées 	Carottes rôties 
Féculent	Boullgour 		Pommes de terre sautées 	Riz pilaf 
Dessert	Pomme 	Panna cotta sauce chocolat 	Salade de fruits frais 	Babybel 

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

Menu de Pâques



6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre à la ricotta 	Potage du jour 	Dips de légumes 	Filet de saxe  
Plat	Filet de poulet 	Emincé de bœuf grillé 	Epigramme d'agneau 	Cube de colin aux épices 
Légume	Brocolis à l'ail 	Haricots beurre persillé 	Salade composée 	Purée de carottes 
Féculent	Spaghetti 	Purée de pdt 	Frites 	Gnocchi 
Dessert	Banane 	Edam 	Fondant au chocolat 	Fruit

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

