



Menu du 31 août au 04 septembre 2020



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage					Potage du jour
Entrée					Concombre au fromage blanc
Plat 1					Fish stick sce tartare
Plat 2					Emincé de bœuf poêlé
Légume					Salade composée
Féculent					Purée maison
Laitage					Yaourt sucré
Dessert					Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 07 au 11 septembre 2020

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage tomate	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée	Salade piémontaise 	Radis	Poireaux ravigote	Saucisson de poulet fumé	Dips de légumes sce cocktail
Plat 1	Escalope de dinde	Bœuf braisé	Filet de dorade aïoli	Roulés de limande	Filet de poulet
Plat 2	Steak de soja 	Tortilla maison	Veau Marengo	Paupiette de porc 	Quiche aux légumes 
Légume	Tomate provençale	Stoemp de potiron et oignons	Courgettes grillées à l'huile d'olive	Ratatouille niçoise	Epinards crème
Féculent	Riz	/	Blé	Spaghetti	Pdt grenailles rôties au thym
Laitage	Crème caramel	Emmental	Café liégeois	Yaourt fraises	Semoule au lait
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Gaufre de Bruxelles	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 14 au 18 septembre 2020

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée	Salade de Brie et raisins frais	Salade de haricots rouges et maïs	Roquette	Concombre à la grecque	Salade de pois chiches
Plat 1	 Porc à l'ananas	Beefburger	Cuisse de poulet	Filet de perche sce hollandaise	Carbonnades de bœuf
Plat 2	Lieu jaune sce basilic	Burger végétarien 	Gratin de penne au brocolis & chèvre 	Chipolatas de veau	Dos de colin sce curry
Légume	Poêlée de poivrons	Salade composée	Gratin de brocolis	Julienne de légumes	Carottes rôties
Féculent	Riz Fairtrade	Frites	Pennes	Blé épicié	Pommes vapeur
Laitage	Mousse au chocolat maison	Yaourt aux fruits	Yaourt à boire	Gouda	Fromage blanc
Dessert	Fruit du jour	Fruit	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menu du 21 au 25 septembre 2020



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée	Mâche au chèvre	Salade de feuilles d'épinards	Asperges mimosa	Salade de poivrons	Bacon 
Plat 1	Cordon bleu de volaille	Parmentier d'agneau	Langue de bœuf	Filet de dorade sce tomate basilic	Escalope de dinde normande
Plat 2	Filet de julienne	Parmentier végétal aux navets 	Boulettes courgettes menthe 	Mignonette de porc 	Quenelle de blé à la béchamel 
Légume	Légumes du soleil	Navets braisés	Ecrasé de carottes	Petits pois	Poêlée de champignons
Féculent	Riz pilaf	Purée de pdt maison	Pdt boulangères	Coquillettes	Boulgour
Laitage	Crème banane	Yaourt citron	Bleu d'Auvergne	Yaourt vanille	Riz au lait
Dessert	Fruit du jour	Cookie chocolat maison	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2020

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée	Brocoli au boursin	Salade de chou rouge aux pommes granny smith	Salade d'aubergines	Salade mozzarella pesto	Mousse de courgettes au basilic
Plat 1	Gyros de poulet	Omelette	Aile de raie grenobloise	Carbonara de dinde	Nuggets de poisson sce cocktail
Plat 2	Boulettes végétariennes 	Saucisse 	Croustifromage 	Pavé de poisson aux légumes gratinés (navets, courgettes, poireaux, Edam)	Bœuf bourguignon
Légume	Courgettes grillées	Carottes vichy	Chicon braisé	Oignons	Salade composée
Féculent	Ebly	Pdt grenailles rôties	Rösti	Macaroni	Purée de pdt maison
Laitage	Yaourt soja	Brie	Ile gourmande	Yaourt brassé	Flan caramel
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menu du 05 au 09 octobre 2020



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Velouté de lentilles	Potage du jour
Entrée	Saucisson de jambon 	Avocat & fromage frais	Betteraves à l'ail	Feuille de chêne	Crêpe aux champignons
Plat 1	Pilons de poulet marinés	Hachis de bœuf à l'orientale	Filet de lieu jaune sce hollandaise	Steak haché de veau	Dos de colin en croûte
Plat 2	Filet de saumon	Quiche légumes du soleil 	Rôti orloff 	Saucisse végétale 	Bœuf à la thaïlandaise
Légume	Fondue de poireaux au curry	Aubergines grillées	Panais rôtis	Carottes râpées	Brunoise de légumes
Féculent	Quinoa	Riz épicé	Pdt en duchesse maison	Pommes vapeur	Nouilles
Laitage	Yaourt sucré	Maredsous	Actimel	Crème vanille	Cantadou
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Génoise à la confiture fait maison	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 12 au 16 octobre 2020

7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée	Salade piémontaise 	Lollo verde	Tatziki à l'aneth	Asperges à la ricotta et ciboulette	Salade de blé au chicon & à la mimolette
Plat 1	Couscous d'agneau	Rôti de porc 	Calamars à la romaine	Waterzoï de volaille	Filets de limande beurre blanc
Plat 2		Dos de colin menunière	Œufs brouillés	Cake salé chèvre tomate 	Poêlée de haricots rouges 
Légume	Légumes couscous	Stoemp aux navets et herbes fraîches	Champignons à l'ail	Brocolis	Haricots verts aux oignons
Féculent	Semoule	/	Farfalles	Pdt vapeur	Riz aux herbes
Laitage	Yaourt aux fruits	Fromage blanc cassonade	Yaourt à la grecque	Panna cotta et coulis de fruits rouges	Saint Paulin
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Dessert du jour	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 19 au 23 octobre 2020



8	Lundi	Mardi	Mercredi	Halloween	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Chaudron de la sorcière	Potage du jour
Entrée	Carottes râpées à l'Edam	Salami 	Betteraves à l'ail	Salade d'asticots (soja)	Œuf mimosa
Plat 1	Fish stiks sauce cocktail	Steak haché de bœuf	Filet de dorade sauce ciboulette	Poulet à la crapaudine (moutarde & chapelure)	Jambon grillé sauce miel thym 
Plat 2	Blanquette de veau	Quenelles de blé béchamel 	Quinoa aux courgettes 	Quiche des ancêtres 	Dos de colin au beurre blanc
Légume	Salade composée	Petits pois	Panais rôtis	Poêlée de champignons vénéneux	Stoemp au potiron
Féculent	Purée maison	Pâtes	Epeautre	Riz sanguinolant	
Laitage	Gervais aux fruits	Babybel	Ile flottante	Glace fantôme	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit du jour	Tarte aux pommes	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée