
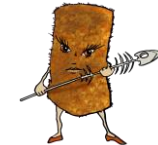





# Menu du 31 août au 04 septembre 2020

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée				<b>Concombre au fromage blanc</b> 
Plat				<b>Fish stick sce tartare</b> 
Légume				<b>Salade composée</b> 
Féculent				<b>Purée maison</b> 
Dessert				<b>Yaourt sucré</b> 

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






















Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 07 au 11 septembre 2020

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade piémontaise 	Potage tomate 	Saucisson de poulet fumé 	Dips de légumes sce cocktail 
<b>Plat</b>	Escalope de dinde 	Bœuf braisé 	Roulés de limande 	Filet de poulet 
<b>Légume</b>	Tomate provençale 	Stoemp de potiron et oignons 	Ratatouille niçoise 	Epinards crème 
<b>Féculent</b>	Riz 	/	Spaghetti 	Pdt grenailles rôties au thym 
<b>Dessert</b>	Fruit du jour 	Emmental 	Yaourt fraises 	Fruit du jour 

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























Porc

Pêche durable MSC










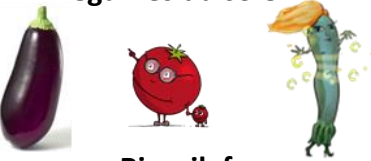










Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 14 au 18 septembre 2020



















3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Brie et raisins frais 	Potage du jour 	Concombre à la grecque 	Salade de pois chiches 
<b>Plat</b>	Porc à l'ananas 	Beefburger 	Filet de perche sauce hollandaise 	Carbonnades de bœuf 
<b>Légume</b>	Poêlée de poivrons 	Salade composée 	Julienne de légumes 	Carottes rôties 
<b>Féculent</b>	Riz Fairtrade 	Frites 	Blé épilé 	Pommes vapeur 
<b>Dessert</b>	Fruit du jour 	Yaourt aux fruits 	Fruit du jour 	Fromage blanc 

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

# Menu du 21 au 25 septembre 2020

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Mâche au chèvre</b> 	<b>Potage du jour</b> 	<b>Salade de poivrons</b> 	<b>Bacon</b>  
<b>Plat</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b> 	<b>Parmentier d'agneau</b> 	<b>Filet de dorade sse tomate basilic</b> 	<b>Escalope de dinde normande</b> 
<b>Légume</b>	<b>Légumes du soleil</b> 	<b>Navets braisés</b> 	<b>Petits pois</b> 	<b>Poêlée de champignons</b> 
<b>Féculent</b>	<b>Riz pilaf</b> 	<b>Coquillettes</b> 	<b>Boullgour</b> 	
<b>Dessert</b>	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Yaourt citron</b> 	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Riz au lait</b> 

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

5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Brocoli au boursin</b> 	<b>Potage du jour</b> 	<b>Salade mozzarella pesto</b> 	<b>Mousse de courgettes au basilic</b> 
<b>Plat</b>	<b>Gyros de poulet</b> 	<b>Omelette</b> 	<b>Carbonara de dinde</b>	<b>Nuggets de poisson sce cocktail</b>
<b>Légume</b>	<b>Courgettes grillées</b> 	<b>Carottes vichy</b> 	<b>Oignons</b> 	<b>Salade composée</b> 
<b>Féculent</b>	<b>Ebly</b> 	<b>Pdt grenailles rôties</b> 	<b>Macaroni</b> 	<b>Purée de pdt maison</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Brie</b> 	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Flan caramel</b> 

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
























Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée





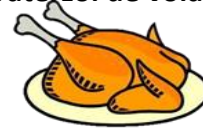












# Menu du 05 au 09 octobre 2020

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	 <b>Saucisson de jambon</b> 	<b>Potage du jour</b> 	<b>Feuille de chêne</b> 	<b>Crêpe aux champignons</b> 
<b>Plat</b>	<b>Pilons de poulet marinés</b> 	<b>Hachis de bœuf à l'orientale</b> 	<b>Steak haché de veau</b> 	<b>Dos de colin en croûte</b> 
<b>Légume</b>	<b>Fondue de poireaux au curry</b> 	<b>Aubergines grillées</b> 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Brunoise de légumes</b> 
<b>Féculent</b>	<b>Quinoa</b> 	<b>Riz épicé</b> 	<b>Pommes vapeur</b> 	<b>Nouilles</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Yaourt sucré</b> 	<b>Fruit du jour</b> 	<b>Génoise à la confiture fait maison</b> 	<b>Fruit du jour</b> 





















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

# Menu du 12 au 16 octobre 2020

7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade piémontaise 	Lollo verde	Potage du jour	Salade de blé au chicon & à la mimolete 
<b>Plat</b>	Couscous d'agneau 	Rôti de porc 	Waterzoï de volaille 	Filets de limande beurre blanc 
<b>Légume</b>	Légumes couscous	Stoemp aux navets et herbes fraîches	Brocolis	Haricots verts aux oignons 
<b>Féculent</b>	Semoule 	 / 	Pdt vapeur 	Riz aux herbes 
<b>Dessert</b>	Yaourt aux fruits 	Fruit du jour 	Dessert du jour	Fruit du jour 

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

# Menu du 19 au 23 octobre 2020

8	Lundi	Mardi	Halloween Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées à l'Edam 	Salami  	Chaudron de la sorcière 	Œuf mimosa 
<b>Plat</b>	Fish stiks sauce cocktail 	Steak haché de bœuf 	Poulet à la crapaudine (moutarde & chapelure) 	Jambon grillé sauce miel thym 
<b>Légume</b>	Salade composée 	Petits pois 	Poêlée de champignons vénéneux 	Stoemp au potiron 
<b>Féculent</b>	Purée maison 	Pâtes 	Riz sanguinolant 	
<b>Dessert</b>	Fruit du jour 	Tarte aux pommes 	Fruit du jour 	Yaourt aux fruits mixés 

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