

Menu du 06 au 10 septembre 2021

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise 	Potage tomate	Saucisson de poulet fumé	Dips de légumes sse cocktail
Plat	Escalope de dinde	Bœuf braisé	Roulés de limande	Paupiette de porc 
Légume	Tomate provençale	Stoemp de potiron et oignons	Ratatouille niçoise	Epinards crème
Féculent	Riz	/	Spaghetti	Pdt grenailles rôties au thym
Dessert	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 13 au 17 septembre 2021

2	Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Brie et raisins frais	Salade de haricots rouges et maïs	Œufs durs mayonnaise	Potage du jour
Plat	Porc à l'ananas 	Beefburger	Filet de perche sce hollandaise	Carbonnades de bœuf
Légume	Poêlée de poivrons	Salade composée	Julienne de légumes	Carottes rôties
Féculent	Riz Fairtrade	Frites	Blé épilé	Pommes vapeur
Dessert	Salade de fruits frais	Yaourt aux fruits	Biscuit roulé à la fraise	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 20 au 24 septembre 2021

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche au chèvre	Potage du jour	Salade de poivrons	Bacon 
Plat	Cordon bleu de volaille	Parmentier d'agneau	Filet de dorade sse tomate basilic	Quenelle de blé à la béchamel 
Légume	Légumes du soleil	Navets braisés	Petits pois	Poêlée de champignons
Féculent	Riz pilaf		Coquillettes	Boulgour
Dessert	Petits filous	Cookie chocolat maison	Fruit du jour	Fruit du jour

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez 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 27 septembre au 01 octobre 2021

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Brocoli au boursin	Potage du jour	Salade mozzarella pesto	Salade de feuilles d'épinards
Plat	Gyros de poulet	Omelette	Carbonara de dinde	Nuggets de poisson sce cocktail
Légume	Courgettes grillées	Carottes vichy	Oignons	Salade composée
Féculent	Ebly	Pdt grenailles rôties	Macaroni	Purée de pdt maison
Dessert	Fruit du jour	Brie	Crumble pomme et fruits rouges	Flan caramel

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 04 au 08 octobre 2021

5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Saucisson de jambon	Avocat & fromage frais	Velouté de lentilles	Crêpe aux champignons
Plat	Filet de saumon	Hachis de bœuf à l'orientale	Steak haché de veau jus de veau	Pilons de poulet marinés
Légume	Fondue de poireaux au curry	Aubergines grillées	Carottes râpées	Brunoise de légumes
Féculent	Quinoa	Riz épicé	Pommes vapeur	Nouilles
Dessert	Fruit du jour	Maredsous	Crème vanille	Fruit du jour

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

Menu du 11 au 15 octobre 2021

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise 	Potage du jour	Salade de blé à la mimolette	Chicon vinaigrette
Plat	Couscous d'agneau	Rôti de porc 	Waterzoï de volaille	Filets de limande beurre blanc
Légume	Légumes couscous	Stoemp aux navets et herbes fraîches	Brocolis	Haricots verts aux oignons
Féculent	Semoule	/	Pdt vapeur	Riz aux herbes
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit du jour	Fruit du jour	Saint Paulin

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 18 au 22 octobre 2021

7	Lundi	Mardi	Halloween Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'Edam	Salami 	Chaudron de la sorcière	Œuf mimosa
Plat	Fish stiks sauce cocktail	Steak haché de bœuf	Poulet à la crapaudine (moutarde & chapelure)	Jambon grillé sauce miel thym 
Légume	Salade composée	Petits pois	Poêlée de champignons vénéneux	Stoemp au céleri-rave
Féculent	Purée maison	Pâtes	Riz sanguinolant	
Dessert	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.