







Menu du 08 novembre au 12 novembre 2021



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour		Potage du jour
Entrée 1	Saucisson de dinde	Avocat à la bulgare	 Piémontaise au Gouda		Carottes râpées au citron
Entrée 2	Laitue au Brie	Dips de légumes sauce aïoli	Cœurs de palmiers vinaigrette		Chou rouge au balsamique
Plat 1	Chipolatas de veau	Poulet aux noix, miel & moutarde	Waterzoï de poisson	 Rôti de porc jus de viande	
 Plat végétarien	Croustifromage	Quiche tomate et chèvre	Chili sin carne		Tortilla
Légume	Haricots beurre	Butternut rôtie	Julienne de légumes		Stoemp aux navets
Féculent	Penne au basilic	Pommes de terre grenailles	Boullgur		
Laitage	Flan caramel	Emmental à la découpe	Yaourt sucré		Fromage frais aux fruits
Dessert	Découpe de mangue et ananas	Fruit	Tarte aux poires		Compote de pommes

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 MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée




Menu du 15 novembre au 19 novembre 2021



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Mâche au chèvre	Céleri rémoulade	Germes de soja	Concombre	Poulet hawaï
Entrée 2	Pâté à l'ancienne 	Emincé de chicons	Scarole	Cœurs d'artichauts ravigote	Laitue iceberg
Plat 1	Burger de dinde aux oignons	Curry d'agneau	Paupiette de porc jus de viande 	Merlu poché	Carbonnade de bœuf
 Plat végétarien	Burger de légumes	Tomate farcie au quorn	Gratin de penne aux brocolis et chèvre	Poêlée de légumes	Haricots blancs aux oignons
Légume	Salade composée	Fondue de poireaux	Chou rouge aux pommes	Lentilles au potiron	Carottes au jus
Féculent	Frites	Riz	Pommes grenailles		Coquillettes
Laitage	Saint Paulin	Semoule au lait	Entremet lacté	Fromage blanc sucré	Panna cotta à la vanille
Dessert	Banane	Cake "maison"	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 MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée




Menu du 22 novembre au 26 novembre 2021





3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage courges	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Chou blanc au fromage frais	Salade de haricots verts	Taboulé à l'orientale	Salade de poivrons	Bacon 
Entrée 2	Radis vinaigrette	Laitue romaine	Salade d'avocats	Croquette au fromage	Concombre au vinaigre de cidre
Plat 1	Cordon bleu de volaille	Parmentier de bœuf	Côte de porc charcutière 	Filet de limande au citron	Escalope de dinde crémée
 Plat végétarien	Gnocchi à la crème	Parmentier de tofu aux carottes & navets	Chiliburger	Œufs brouillés	Burger tex mex
Légume	Petits pois étuvés	Duo de navets carottes	Céleri à l'ail	Brunoise de légumes	Chou-fleur aux herbes
Féculent	Blé épilé		Riz complet	Farfalle	Pommes de terre sautées
Laitage	Yaourt aux fruits	Brie	Crème caramel "maison"	Liégeois vanille	Faisselle ciboulette
Dessert	Clémentines	Salade de fruits frais	Tarte au citron meringuée	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 MSC

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	Emincé de chicons à la mimolette	Carottes râpées	Cœurs de céleri	Salade de pâtes à la mozzarella	Rosette 
Entrée 2	Feuille de chêne	Rillettes de la mer	Champignons frais en salade	Salade de blé	Crudités sauce cocktail
Plat 1	Omelette	Lasagne bolognaise de bœuf	Pavé de lieu au beurre noisette	Pilons de poulet marinés	Nuggets de poisson
 Plat végété	Burger végétarien	Lasagne végétarienne	Pané au fromage	Poêlée de fèves	Nuggets de blé
Légume	Poêlée de poivrons		Chicon braisé	Haricots verts à l'ail	Brocolis
Féculent	Purée		Pommes de terre grenailles	Gratin dauphinois	Riz crémé
Laitage	Crème chocolat	Tomme blanche	Yaourt au lait de soja	Flan caramel	Brie
Dessert	Pomme	Gaufre	Fruit	Fruit	Compote de poires

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 MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée




Menu du 06 décembre au 10 décembre 2021



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Filet de Saxe 	Betterave	Friand fromage	Feuille de chêne au parmesan	Macédoine de légumes
Entrée 2	Coleslaw aux raisins secs	Pois chiches à l'échalote	Salade landaise	Asperge mimosa	Laitue romaine
Plat 1	Filet de poulet rôti	Emincé de bœuf	Gigot d'agneau	Carbonara aux lardons de dinde	Pavé de saumon
 Plat végé	Boulettes de légumes végétarienne	Lentilles cuisinées	Risotto fromager aux panais 	Tortilla aux oignons	Burger thaï
Légume	Salade composée	Poêlée de panais aux herbes	Chou vert confit	Petits légumes au beurre	Poireaux à la crème
Féculent	Frites	Semoule	Boulgour	Macaroni	Purée
Laitage	Maquée sucrée	Emmental	Riz au lait	Gouda aux orties	Petit nova fruité
Dessert 	Spéculoos - Clémentine	Orange	Fruit	Brownie maison	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 MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 13 décembre au 17 décembre 2021



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Tatziki	Saucisson de poulet fumé	Croquette au fromage	Dips de légumes aiöli	Salade de radis vinaigrette
Entrée 2	Frisée aux croutons	Céleri rémoulade	Lollo Rossa	Salami	Crevettes cocktail
Plat 1	Steak suisse 	Chipolatas de veau	Waterzoï de poissons	Bolognaise pur bœuf	Escalope de dinde
 Plat végétarien	Feuilleté au comté	Croustifromage	Quiche aux légumes	Fallafels	Œufs durs Florentine
Légume	Haricots plats à l'ail	Carottes Vichy	Brocolis	Oignons confits	Epinards à la crème
Féculent	Pommes vapeur persillées	Cœur de blé	Riz sauvage	Spaghetti	Gnocchi
Laitage	Yaourt aux fruits mixés	Liégeois café	Yaourt nature	Camembert	Flan vanille
Dessert	Fruit	Salade de fruits de saison	Fruit	Millefeuille	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 MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 20 décembre au 24 décembre 2021



Menu de Noël

7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de potiron et croûtons	Potage du jour	Potage du jour		
Entrée 1	Jambon sec et condiments	Entrée du jour	Entrée du jour		
Entrée 2	Salade de saumon fumé et avocat	Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat 1	Fondant de pintade à la crème de champignons	Plat du chef	Plat du chef		
 Plat végété	Courgette farcie végété	Plat végétarien	Plat végétarien		
Légume	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..)	Légumes du jour	Légumes du jour		
Féculent	Pommes dauphines	Féculent du jour	Féculent du jour		
Laitage	Comté	Laitage au choix	Laitage au choix		
Dessert	Bûche de Noël au chocolat maison	Fruits variés	Fruits variés		

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 MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée