



Menu du 08 novembre au 12 novembre 2021



Rencontre du goût

Cocoon & Cooking
Bon pour moi, bon pour ma planète

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson de dinde	Avocat à la bulgare		Potage du jour
Plat	Chipolatas de veau	Poulet aux noix, miel & moutarde		Rôti de porc jus de viande 
Légume	Haricots beurre	Butternut rôtie		Stoemp aux navets
Féculent	Penne au basilic	Pommes de terre grenailles		
Dessert	Découpe de mangue et ananas	Fruit		Compote de pommes

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez 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	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche au chèvre	Céleri rémoulade	Potage du jour	Poulet hawaï
Plat	Burger de dinde aux oignons	Curry d'agneau	Merlu poché	Carbonnade de bœuf
Légume	Salade composée	Fondue de poireaux	Lentilles au potiron	Carottes au jus
Féculent	Frites	Riz		Coquillettes
Dessert	Banane	Cake "maison"	Fruit	Panna cotta à la vanille

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez 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 22 novembre au 26 novembre 2021



3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc au fromage frais	Potage courges	Croquette au fromage	Bacon 
Plat	Cordon bleu de volaille	Parmentier de bœuf	Filet de limande au citron	Escalope de dinde crémée
Légume	Petits pois étuvés	Duo de navets carottes	Brunoise de légumes	Chou-fleur aux herbes
Féculent	Blé épicié		Farfalle	Pommes de terre sautées
Dessert	Clémentines	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Fruit

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 29 novembre au 03 décembre 2021



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour	Carottes râpées	Salade de pâtes à la mozzarella	Rosette
Plat	 Omelette	Lasagne bolognaise de bœuf	Pilons de poulet marinés	Nuggets de poisson
Légume	Poêlée de poivrons		Haricots verts à l'ail	Brocolis
Féculent	Purée		Gratin dauphinois	Riz crémé
Dessert	Pomme	Gaufre	Fruit	Brie

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

Les recettes peuvent varier.



Végétarien



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menu du 06 décembre au 10 décembre 2021



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Filet de Saxe	Potage du jour	Feuille de chêne au parmesan	Macédoine de légumes
Plat	Filet de poulet rôti	Emincé de bœuf	Carbonara aux lardons de dinde	Pavé de saumon
Légume	Salade composée	Poêlée de panais aux herbes	Petits légumes au beurre	Poireaux à la crème
Féculent	Frites	Semoule	Macaroni	Purée
Dessert	Spéculoos - Clémentine	Orange	Brownie maison	Petit nova fruité



Pour toute question relative aux allergènes, veuillez 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 06 décembre au 10 décembre 2021



6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tatziki	Saucisson de poulet fumé	Potage du jour	Salade de radis vinaigrette
Plat	Steak suisse	Chipolatas de veau	Bolognaise pur bœuf	Escalope de dinde
Légume	Haricots plats à l'ail	Carottes Vichy	Oignons confits	Epinards à la crème
Féculent	Pommes vapeur persillées	Cœur de blé	Spaghetti	Gnocchi
Dessert	Fruit	Salade de fruits de saison	Millefeuille	Flan vanille

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez 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 20 décembre au 24 décembre 2021



Noël

7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de potiron et croûtons	Entrée du jour		
Plat	Fondant de pintade à la crème de champignons	Plat du chef		
Légume	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..)	Légumes du jour		
Féculent	Pommes dauphines	Féculent du jour		
Dessert	Bûche de Noël au chocolat maison	Fruits variés		

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

Les recettes peuvent varier.



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée