

1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	10-01	11-01	12-01	13-01	14-01
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Concombres à la bulgare	Rosette 	Coeurs d'artichauts à l'échalote	Piémontaise 	Salade de haricots vinaigrette
Entrée 2	Lollo rossa	Coleslaw	Salade strasbourgeoise	Guacamole	Chou chinois
Plat 1	Boulettes de veau aux oignons	Omelette	Navarin d'agneau	Emincé de boeuf	Filet de plie
Plat 2 	Poêlée de lentilles & carottes	Feuilleté au comté	Quiche aux légumes	Burger de légumes	Nuggets de blé
Légume	Salade composée	Brocolis	Panais aux herbes	Brunoise de légumes au beurre	Epinards à la crème
Féculent	Purée "Maison"	Ebly crémé	Boulgour	Macaroni	Riz pilaf
Laitage 1	Yaourt vanille	Camembert	Riz au lait	Crème caramel	Fromage blanc
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Clémentines	Salade de fruits	Fruit	Fruit	Tarte aux 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.



Sans viande c



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17-01	18-01	19-01	20-01	21-01
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade de pâtes à l'italienne	Chou-fleur vinaigrette	Coeurs de palmiers mayonnaise	Salade frisée aux croûtons	Saucisson de veau
Entrée 2	Feuilleté aux champignons	Salade de kiwis au fromage frais	Salade landaise	Terrine de la mer	Mais pimenté
Plat 1	Jambon braisé 	Fricassée de dinde	Pavé de saumon sauce hollandaise	Carbonnade flamande	Fish-sticks
Plat 2 	Boulettes végé à la menthe	Tofu	Lasagnes épinards et ricotta	Burger végé à la thaï	Courgette farcie végétarienne
Légume	Chicon braisé	Petits pois	Salsifis	Carottes au jus	Haricots verts à l'ail
Féculent	Pommes de terre grenailles rôties	Semoule	Riz complet	Frites	Penne sauce tomate
Laitage 1	Crème caramel	Emmental	Ile flottante	Flan vanille	Petits nova aux fruits
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Cake au chocolat	Salade d'oranges	Fruit	Compote de poires	Fruit

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 c



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24-01	25-01	26-01	27-01	28-01
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Carottes râpées au citron	Betteraves à l'ail	Lentilles vinaigrette	Saucisson de poumet fumé	Mâche à la mozzarella
Entrée 2	Crevettes cocktail	Roquette	Avocat	Germes de soja sauce aigre-douce	Oeufs mimosa
Plat 1	Steak haché de poulet	Curry de boeuf	Côte de porc 	Chipolatas de veau	Gratin de la mer
Plat 2 	Loempia aux légumes	Poêlée de haricots rouges	Risotto fromagé	Saucisse végétarienne	Falafels
Légume	Salade composée	Etuvée de poivrons	Chou vert braisé	Champignons de Paris sautés	Julienne de légumes
Féculent	Purée "maison"	Coquillettes	Rösti	Ebly	Pommes vapeur
Laitage 1	Liégeois chocolat	Brie	Fromage blanc cassonade	Comté	Crème aux oeufs
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Clémentines	Gaufre de Bruxelles	Fruit	Fruit	Salade de fruits

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 c



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	31-01	01-02	02-02	03-02	04-02
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Macédoine de légumes mayonnaise	Céleri rémoulade	Mortadelle 	Laitue aux avocats	Salade composée à l'Edam
Entrée 2	Champignons à la grecque	Taboulé à l'orientale	Asperges mimosa	Radis vinaigrette	Jambon de Cobourg 
Plat 1	Pilons de poulet marinés	Paupiette de porc 	Gigot d'agneau au thym	Bolognaise de boeuf	Nuggets de poisson
Plat 2 	Omelette	Steak de soja	Oeufs durs à la florentine	Bolognaise végété	Quenelles de blé gratinées
Légume	Carottes "vapeur" aux herbes	Gratin de courgettes	Flageolets à l'ail		Fondue de poireaux
Féculent	Gnocchi	Wedges au four	Quinoa	Spaghetti	Purée maison
Laitage 1	Gouda	Yaourt aux fruits mixés	Brie	Yaourt sucré	Mimolette
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Crêpe 	Fruit	Kiwi en cubes

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 c



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	07-02	08-02	09-02	10-02	11-02
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Croquette au fromage	Salade aux granny smith	Surimi sauce cocktail	Salami 	Chou blanc émincé
Entrée 2	Roquette	Pâté de campagne et cornichons 	Fenouil mariné	Betteraves en lamelles	Dips de légumes
Plat 1	Filet de poulet	Couscous d'agneau	Langue de boeuf sauce tartare	Saucisse de veau	Dos de colin
Plat 2 	Burger de légumes	Pois chiche à l'orientale	Fèves cuisinées	Friand au fromage	Quenelles de blé
Légume	Brocolis	Légumes couscous	Navets braisés	Petits pois/carottes	Stoemp au potiron
Féculent	Coeur de blé	Semoule	Gratin dauphinois	Coquillettes	
Laitage 1	Crème chocolat	Edam	Maquée	Semoule au lait	Camembert
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Compote de pommes	Fruit	Panna cotta vanille	Brownie au chocolat 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@lyceefrancais.be).

Les recettes peuvent varier.



Sans viande c



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-02	15-02	16-02	17-02	18-02
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade de pâtes	Concombres en dés	Filet de Saxe 	Salade de thon	Jambon blanc 
Entrée 2	Laitue romaine	Poulet hawaï	Chou rouge au balsamique	Scarole à la fête	Chicons vinaigrette
Plat 1	Fricassée de poulet	Steak haché de boeuf	Beignets de calamars à la romaine	Carbonara aux lardons de dinde	Filets de limande sauce ciboulette
Plat 2 	Tortilla	Burger végétarien	Tranche de millet	Lentilles aux oignons	Quiche aux légumes
Légume	Haricots verts	Salade composée	Poivrons étuvés	Oignons confits	Epinards à la crème
Féculent	Boulgour	Frites	Ecrasé de pommes de terre	Penne rigate	Riz
Laitage 1	Petits suisses	Kiri	Crème au citron	Mousse au chocolat au lait	Emmental
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Fruit	Millefeuille	Oranges en rondelles	Glace

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 c



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée