

# Menu du 10 au 14 janvier 2022

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour	Rosette 	Piémontaise 	Salade de haricots vinaigrette
Plat	Boulettes de veau aux oignons	Omelette 	Emincé de boeuf	Filet de plie
Légume	Salade composée	Brocolis	Brunoise de légumes au beurre	Epinards à la crème
Féculent	Purée "Maison"	Ebly crémé	Macaroni	Riz pilaf
Dessert	Yaourt vanille	Salade de fruits	Crème caramel	Tarte aux pommes

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

 Sans viande  porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 17 au 21 janvier 2022

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes à l'italienne	Potage du jour	Salade frisée aux croûtons	Saucisson de veau
Plat	Jambon braisé 	Fricassée de dinde	Carbonnade flamande	Fish-sticks
Légume	Chicon braisé	Petits pois	Carottes au jus	Haricots verts à l'ail
Féculent	Pommes de terre grenailles rôties	Semoule	Frites	Penne sauce tomate
Dessert	Cake au chocolat	Emmental	Compote de poires	Fruit

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



Sans viande porc



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 24 au 28 janvier 2022

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Betteraves à l'ail	Saucisson de poumet fumé	Mâche à la mozzarella
Plat	Steak haché de poulet	Curry de boeuf	Chipolatas de veau	Gratin de la mer
Légume	Salade composée	Etuvée de poivrons	Champignons de Paris sautés	Julienne de légumes
Féculent	Purée "maison"	Coquillettes	Ebly	Pommes vapeur
Dessert	Clémentines	Yaourt au choix	Comté	Salade de fruits

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



Sans viande **orc**



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 31 au 4 février 2022

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage du jour	Salade composée à l'Edam
Plat	Pilons de poulet marinés	Paupiette de porc 	Bolognaise de boeuf	Nuggets de poisson
Légume	Carottes "vapeur" aux herbes	Gratin de courgettes		Fondue de poireaux
Féculent	Gnocchi	Wedges au four	Spaghetti	Purée maison
Dessert	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Mimolette

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



Sans viande porc



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 7 au 11 février 2022

5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Croquette au fromage	Salade aux granny smith	Salami 	Potage du jour
Plat	Filet de poulet	Couscous d'agneau	Saucisse de veau	Dos de colin
Légume	Brocolis	Légumes couscous	Petits pois/carottes	Stoemp au potiron
Féculent	Coeur de blé	Semoule	Coquillettes	
Dessert	Compote de pommes	Fruit	Brownie au chocolat maison	Camembert

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

Sans viande 

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

## Menu du 14 au 18 février 2022

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Concombres en dés	Potage du jour	Jambon blanc 
Plat	Fricassée de poulet	Steak haché de boeuf	Carbonara aux lardons de dinde	Filets de limande sauce ciboulette
Légume	Haricots verts	Salade composée	Oignons confits	Epinards à la crème
Féculent	Boullgour	Frites	Penne rigate	Riz
Dessert	Fruit	Yaourt au choix	Oranges en rondelles	Emmental

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



Sans viande porc



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée