

Menu du 7 au 11 mars 2022

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour	Macédoine de légumes mayonnaise	Mâche au chèvre	Salami 
Plat	Omelette 	Steak haché de boeuf	Curry de poulet	Colin pané sauce tartare
Légume	Etuvée de carottes	Poireaux à la crème	Epinards au beurre	Salade composée
Féculent	Riz	Boulgour	Coquillettes	Purée "maison"
Dessert	Emmental	Kiwis en cubes	Crème au chocolat	Fruit

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

Menu du 14 au 18 mars 2022

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au Gouda	Potage du jour	Saucisson de veau	Croquette au fromage
Plat	Emincé de boeuf aux oignons	Pilons de poulet rôtis	Navarin d'agneau printanier	Saumon à la crème d'oseille
Légume	Aubergines rôties	Haricots verts	Duo de carottes et navets	Courgettes grillées
Féculent	Penne	Pommes de terre sautées	Riz pilaf	Pommes de terre grenaille
Dessert	Fruit	Mimolette	Brownie au chocolat	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 porc



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 21 au 25 mars 2022

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis vinaigrette	Salade de pâtes à l'italienne	Dips de légumes	Salade au maïs
Plat	Burger de poulet	Goulash de porc 	Boeuf sauté	Waterzoï de poisson
Légume	Salade composée	Poêlée de poivrons doux	Petits pois	Julienne de légumes
Féculent	Frites	Semoule	Nouilles	Pommes de terre persillées
Dessert	Fruit	Crème caramel	Fruit	Mousse au chocolat au lait

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 28 au 1 avril 2022

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade aux granny smith	Saucisson de poulet fumé	Potage du jour	Taboulé à l'orientale
Plat	Cordon bleu de dinde	Couscous d'agneau	Emincé de porc au thym 	Filet de limande "meunière"
Légume	Tomate provençale	Légumes couscous	Haricots verts à l'ail	Ratatouille
Féculent	Riz	Boulgour	Penne	Pommes de terre aux herbes
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Camembert	Cookie

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 4 au 8 avril 2022

5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise 	Filet de saxe 	Salade de tomates au basilic	Potage du jour
Plat	Gyros de poulet	Hachis parmentier de veau	Carbonade de boeuf à la flamande	Dos de colin à la ciboulette
Légume	Etuvée de poivrons	Navets braisés	Haricots beurre	Carottes au jus
Féculent	Gnocchi	Purée "maison"	Frites	Coeur de blé
Dessert	Fruit	Semoule au lait	Compote de pommes	Edam

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