

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Rosette 	Salade de pâtes mozzarella, huile au basilic	Potage tomates
Plat		Escalope de dinde	Filet de saumon MSC sauce hollandaise	Steak haché de boeuf
Légume		Ratatouille niçoise	Etuvée de poireaux	Epinards crème
Féculent		Coquillettes	Purée maison	Pommes de terre vapeur
Dessert		Mousse au chocolat	Emmental	Raisins sans pépins

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



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage chou-fleur	Lentilles à l'échalote	Jambon blanc 
Plat	Boudin blanc aux oignons caramélisés 	Filet de poulet à la mozzarella et origan	Waterzooï de poisson MSC	Wok de bœuf
Légume	Compote de pommes	Poêlée de poivrons	Petits pois à la française	Julienne de légumes
Féculent	Purée	Semoule	Farfalle	Quinoa
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Flan caramel

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

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Brie et raisins frais	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignons rouges)	Potage poireaux	Betteraves rouges
Plat	Tajine de poulet	Hamburger 	Lasagne bolognaise au boeuf	Filet de colin meunière MSC
Légume	Légumes couscous (aubergines, courgettes, navets, carottes)	Salade composée vinaigrette	-	Panais rôtis au miel & à la marjolaine
Féculent	Couscous perlé	Frites	-	Boulgour
Dessert	Yaourt brassé aux fruits	Kiwi	Brownie maison	Banane

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

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Chou rouge & pomme au balsamique	Potage champignons	Croquette au fromage
Plat	Gyros de poulet	Hachis parmentier (veau et boeuf) florentin	Carbonnade flamande	Filet de cabillaud MSC sauce vierge
Légume	Courgettes grillées	Epinards à l'ail	Carottes persillées	Brocolis
Féculent	Riz pilaf	Purée	Pommes de terre grenailles	Epeautre au curry
Dessert	Salade de fruits frais	Cake 4/4 maison	Poire	Yaourt aux fruits

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