



Menus du 06 au 10 mars 2023



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Houmous maison	Macédoine de légumes mayonnaise	Terrine de la mer	Soupe	Céleri rémoulade
Entrée 2	Lollo rossa	Salade de pommes de terre et haricots verts	Betteraves en cubes	Poivrons en salade	Salami
Plat 1	Emincé de porc en sauce	Chipolata de volaille	Roulade de chicons au gratin	Curry de poulet	Colin pané sauce cocktail
Plat végétarien	Nem aux légumes	Omelette	Quenelles de blé	Croustifromage	Fallafels
Légume	Chou-fleur	Légumes couscous	Chicons braisés	Carottes	Salade composée
Féculent	Pommes de terre rôties	Semoule	Pommes de terre fondantes	Riz	Purée "maison"
Laitage 1	Emmental	Yaourt sucré	Fromage blanc grenadine	Crème vanille	Babybel
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Fruit	Orange	Fruit	Cake aux pommes	Banane
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	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.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menus du 13 au 17 mars 2023



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Carottes râpées	Potage du jour	Croquette au fromage	Saucisson de poulet	Concombres à la bulgare
Entrée 2	Oeufs durs mayonnaise	Salade frisée & croûtons	Salade de gésiers	Iceberg huile à l'ail	Coleslaw
Plat 1	Gyros de boeuf	Pilons de poulet rôtis	Rôti de porc	Boulettes (P/B)	Filet de lieu à la crème d'oseille
Plat végétarien	Boulettes VG	Poêlée de haricots rouges	Lasagne chèvre et épinards	Poêlée de lentilles	Courgettes farcie VG
Légume	Poivrons	Haricots verts	Brocolis	Aubergines rôties sce tomate	Courgettes grillées
Féculent	Semoule	Pommes de terre sautées	Tagliatelles	Pâtes	Mousseline de pdt
Laitage 1	Maestro chocolat	Mimolette	Yaourt soja	Petits Nova	Maredsous
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Fruit	Compote	Fruit	Brownie au chocolat	Salade de fruits
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	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.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menus du 20 au 24 mars 2023



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Radis fromage blanc ciboulette	Salade de pâtes à l'italienne & tomates cerises*	Jambon blanc	Salade aux oeufs et maïs	Dips de légumes
Entrée 2	Maquereau à la moutarde	Laitue romaine	Fenouil grillé à l'huile d'olive	Poireaux vinaigrette	Pâté de campagne
Plat 1	Burger de poulet sce curry doux	Tranche de porc	Rôti de dinde	Blanquette de veau printanier	Filet de hoki sce hollandaise
Plat végétarien	Burger de légumes	Tortilla (oeufs, oignons, pdt)	Saucisse végété	Quenelle de blé sauce tomate gratinée	Nuggets de soja
Légume	Salade composée	Epinards à la crème	Champignons à l'ail	Petits pois	Julienne de légumes
Féculent	Frites	Blé	Riz sauvage	Farfalles	Pommes de terre persillées
Laitage 1	Edam	Flan caramel	Panna cotta vanille	Kiri	Mousse au chocolat
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Fruit	Biscuit	Fruit	Génoise crème anglaise	Fruit
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	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.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menus du 27 au 31 mars 2023



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade aux granny smith	Soupe	Coeurs de palmier sauce tartare	Salade composée à l'emmental	Taboulé à l'orientale maison
Entrée 2	Surimi sauce cocktail	Salade César	Chicons vinaigrette	Chou rouge au balsamique	Mâche
Plat 1	Cordon bleu de dinde	Epigramme d'agneau	Steak sce béarnaise	Emincé de porc au thym 	Filet de limande "meunière"
Plat végétarien	Quiche aux légumes	Poêlée de pois chiches	Burger VG	Gratin de penne aux légumes	Poêlée d'aubergines, pdt & feta
Légume	1/2 tomate rôtie	Légumes couscous	Salade vinaigrette	Haricots verts à l'ail	Brocolis
Féculent	Riz	Boulgour	Pomme macaire	Penne	Pommes de terre aux herbes
Laitage 1	Yaourt aux fruits mixés	Crème au citron	Camembert	Riz au lait	Fromage blanc sucré
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Fruit	Fruit	Tarte au citron meringuée	Fruit	Cookie
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	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.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée