




Menu du 09 novembre au 13 novembre 2020



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage poireaux		Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Laitue au Brie	Chou Pak choï		 Piémontaise au Gouda	Dips de légumes sauce aïoli
Entrée 2	Fenouil à l'huile d'olive	Quiche lorraine 		Cœurs de palmiers vinaigrette	Chou rouge au balsamique
Plat 1	Curry de dinde	Steak haché de bœuf		Waterzoï de poisson	 Rôti de porc
Plat 2	Chipolatas 	Roulés de limande au basilic		Bœuf sauté	Filet de hoki crème de persil
 Plat végétarien	Croustifromage	Quenelles de blé béchamel		Chili sin carne	Tortilla
Légume	Haricots beurre	Brocolis à l'ail		Julienne de légumes	Rata de navets
Féculent	Penne	Pommes de terre boulangères		Boullgour	
Laitage 1	Flan caramel	Babybel		Yaourt sucré	Petits suisses
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix		Yaourt au choix	Yaourt
Dessert	Fruit	Découpe d'ananas		Tarte aux poires	Compote de pommes
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés		Fruits variés	Fruits variés

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.

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée



Menu du 16 novembre au 20 novembre 2020



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage carottes	Potage du jour
Entrée 1	Mâche au chèvre	Céleri rémoulade	Germes de soja	Concombre	Poulet hawaï
Entrée 3	Œufs durs mayonnaise	Champignons à la grecque	Roquette aux lardons de dinde	Poivrons en salade	Jambon blanc 
Plat 1	Burger de dinde aux oignons	Emincé de porc  à l'ananas	Filet de poulet grillé	Merlu poché	Carbonnade de bœuf
Plat 2	Filet de julienne	Dos de colin à l'homardine	Steak de bœuf sœ béarnaise	Saucisse 	Lieu jaune au curcuma
 Plat végétarien	Feuilleté au fromage	Tomate farcie au quorn	Gratin de penne au brocolis et chèvre	Burger de légumes	Haricots blancs aux oignons
Légume	Salade composée	Fondue de poireaux	Chou rouge aux pommes	Lentilles au potiron	Carottes au jus
Féculent	Frites	Riz	Pommes paillason		Pommes de terre persillées
Laitage 1	Saint Paulin	Semoule au lait	Entremet lacté	Fromage blanc sucré	Panna cotta à la vanille
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Banane	Cake "maison"	Fruit	Fruit	Fruit
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

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.

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage courge butternut	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Chou blanc au fromage frais	Salade de haricots verts	Taboulé à l'orientale	Salade de poivrons à la mozzarella	Bacon 
Entrée 2	Radis vinaigrette	Laitue romaine	Salade d'avocats	Croquette au fromage	Concombre au vinaigre de cidre
Plat 1	Cordon bleu de volaille	Parmentier de bœuf	Côte de porc charcutière 	Filet de limande au citron	Escalope de dinde crémée
Plat 2	Colin à la moutarde	Lieu noir sauce à la clémentine	Cuisse de lapin aux pruneaux	Paupiette de porc au jus 	Pavé de hoki
 Plat végétarien	Gnocchi à la crème de camembert	Parmentier de quorn aux navets	Chiliburger	Œufs brouillés	Tofu à la crème de champignons
Légume	Petits pois étuvés	Duo de navets carottes	Céleri à l'ail	Brunoise de légumes	Chou-fleur aux herbes
Féculent	Blé épilé	Purée "maison"	Riz complet	Farfalle	Pommes de terre sautées
Laitage 1	Faisselle ciboulette	Brie	Crème caramel "maison"	Fromage blanc	Yaourt aux fruits
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt vanille	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Clémentines	Salade de fruits frais	Tarte au citron meringuée	Fruit	Fruit
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés


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.

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Velouté de potimarron au cumin	Potage du jour
Entrée 1	Emincé de chicons à la mimolette	Carottes râpées	Cœurs de céleri	Salade de pâtes à la mozzarella	Saucisson de dinde
Entrée 2	Feuille de chêne	Rillettes de la mer	Champignons frais en salade	Salade de blé	Dips de légumes sauce cocktail
Plat 1	Omelette	Lasagne épinards et mozzarella	Pavé de lieu au beurre noisette	Pilons de poulet marinés	Nuggets de poisson
Plat 2	Filet de julienne	Filet de plie sauce curry	Emincé de bœuf stroganoff	Jambon braisé 	Rôti de bœuf
 Plat végé	Boulettes végétariennes	Steak haché végé	Pané au fromage	Poêlée de fèves	Loempia aux légumes
Légume	Epinards à l'ail	Poêlée de poivrons	Chicon braisé	Haricots verts à l'ail	Brocolis
Féculent	Coquillettes	Semoule	Pommes de terre grenailles	Gratin dauphinois	Riz crémé
Laitage 1	Crème chocolat	Tomme blanche	Yaourt au lait de soja	Flan caramel	Brie
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Pomme	Fruit	Fruit	Compote de poires	 Spéculoos
Dessert 2	Fruit variés	Fruit variés	Fruit variés	Clémentines	Clémentines

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.

Porc 
Pêche durable MSC



Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1	Salade grecque	Betterave	Asperges mimosa	Feuille de chêne au parmesan	Friand au fromage
Entrée 2	Coleslaw aux raisins secs	Pois chiches à l'échalote	Salade landaise	Macédoine de légumes	Laitue romaine
Plat 1	Filet de poulet rôti	Emincé de bœuf au curry	Saumon sauce hollandaise	Bolognaise de veau	Fish stiks
Plat 2	Pain de viande (P/B) 	Hoki à la crème d'agrumes	Rôti de porc "Orloff" 	Gratin de la mer	Bœuf braisé
 Plat végété	Boulettes de légumes végétarienne	Cubes végété	Risotto fromager aux panais	Tortilla aux oignons	Burger thaï
Légume	Salade composée	Poêlée de panais	Chou vert confit	Petits légumes au beurre	Poireaux à la crème
Féculent	Frites	Semoule	Boulgour	Macaroni	Purée
Laitage 1	Maquée sucrée	Emmental	Riz au lait	Gouda aux orties	Petit nova fruité bio
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert	Fruit	Orange	Fruit	Brownie maison	Fruit
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

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.

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée

	<i>Menu de Noël</i>				
6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Velouté de potiron et croûtons	Potage du jour
Entrée 1	Mâche au fromage frais	Radis aux lardons de volaille	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard & condiments	Entrée du jour
Entrée 2	Saucisson de Paris 	Cœurs d'artichauts	Chou chinois sauce soja	Crevettes cocktail & avocat	Entrée du jour
Plat 1	Poêlée de bœuf émincé	Escalope de porc 	Filet de plie	Fondant de pintade à la crème de champignons	Plat du chef
Plat 2	Gyros de poulet	Colin "meunière"	Navarin d'agneau	Filet de carrelet sauce béarnaise	Pêche du jour
 Plat végété	Tranche de millet	Gratin de pâtes aux légumes	Pané fromager	Cake salé chèvre et tomate	Plat végétarien
Légume	Etuvée de poivrons	Carottes au jus	Chicons braisés	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..)	Légumes du jour
Féculent	Pommes de terre grenaille rôties	Penne	Riz	Pommes noisette	Féculent du jour
Laitage 1	Crème dessert banane	Yaourt	Bleu danois	Comté	Laitage au choix
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Bûche de Noël au chocolat maison	Fruits variés
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	

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.

Porc 
Pêche durable MSC

Produit issu d'une
agriculture responsable &
raisonnée