
















































MSC= pêcheurie Durable

# Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer



## Semaine du 11 au 15 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage Parmentier 	Potage brocoli 	Potage céleri-rave 	Potage tomate 	Potage asperge 
Steak de bœuf  Sauce Philadelphia fines herbes  Haricots au beurre  Frites 	Epigramme d'agneau  Champignons à la grecque  Pâtes grecques 	Cuisse de poulet  Sauce Archiduc  Pommes sautées  	Brochette mixte  Sauce Napolitaine  Tomate à l'Italienne  Riz  	Gratin de Poisson à la Florentine  Purée   
Raviolis gratiné  	Moussaka       	Cornettes à la carbonara   	Lasagne végétarienne    	Fusilli aux courgettes    

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous travaillons, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matière d'allergènes.

# Bon appétit



02 / 545 13 87

Rue A. MAES, 129  
1130 BRUXELLES