





















MSC= pêcheur Durable

# Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer

LES CUISINES BRUXELLOISES



Semaine du 22 au 26 avril 2019

| Lundi | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|-------|--|---|--|---|
|       | Potage champignon<br>   | Potage chou-fleur<br>  | Potage panais<br>   | Potage asperge<br>   |
| CONGE | Spaghetti bolognaise<br><br>Fromage râpé<br> | Chipolata<br><br>Sauce de viande<br><br>Compote de pomme<br><br>Pommes nature<br> | Wok de poulet aux légumes chinois<br><br>Sauce aigre-douce<br><br>Riz<br> | Filet de Colin<br><br>Sauce à l'aneth<br><br>Duo navet-carottes<br><br>Purée<br> |
|       | Assiette froide<br>Veuillez-vous référer au responsable de production  | Spirelli sauce napolitaine<br>   | Penne aux dés de saumon et brocolis<br>   | Cornettes sauce aux petits légumes<br>   |

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