







































MSC= pêcheurie Durable

Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer

LES CUISINES BRUXELLOISES



Semaine du 12 au 16 juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage carotte  	Potage Minestrone 	Potage brocoli  	Potage céleri-vert  	Potage asperge  
Steak de bœuf   Sauce philadelphia aux fines herbes   Salade mixte   Frites	Gratin de macaroni jambon fromage  	Blanc de poulet    Compote Pommes de terre sautées  	Cornettes sauce arrabiata   	Filet de poisson meunière    sauce tartare     Salade mixte   purée  

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