



























































MSC= pêcherie Durable

Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer



Semaine du 10 au 14 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage navet 	Potage potiron 	Potage asperge    	Potage Parmentier 	Potage Andalou 
Steak de bœuf   sauce provençale Pommes frites	Sauté de veau   Sauce moutarde    Carottes au thym    Pommes nature  	Boudin blanc     Sauce de viande Chou rouge aux pommes  Purée  	Couscous Royal   	Filet de Colin MSC    sauce à l'aneth   fondue de poireaux    Riz  
Tagliatelle sauce champignons   	Spaghetti dés de saumon et brocoli   	Cornettes sauce crème tomatée et basilic   	Penne Carbonara   	Coquillettes sauce pauvrebella    

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