


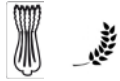


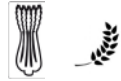




























# Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer



MSC= pêcheurie Durable

## Semaine du 7 au 11 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage potiron 	Potage poireaux 	Potage carotte 	Potage navet 	Potage petits pois 
Steak de bœuf  Sauce archiduc  Salade mixte  Pommes frites 	Sauté de veau  Sauce de viande  Chou-fleur persillé  Pommes nature  	Saucisse de campagne  Sauce moutarde  Princesses aux échalotes  Purée  	Brochette mixte  Sauce aux herbes  Champignons à la Grecque  Pâtes grecques 	Waterzooi de poisson aux petits légumes  Riz  
Penne aux dés de courgettes 	Lasagne bolognaise 	Risotto aux dés de poulet et champignons 	Pizza 	Farfalle à l'ail 

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