



MSC= pêcheurie Durable

# Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer



Semaine du 25 février au 01 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage chou-fleur 	Minestrone 	Potage carotte 	Potage Andalou 	Potage navet 
Steak de bœuf 	Cordon bleu 	Cuisse de poulet 	Saucisse de campagne 	Tagliatelle aux dés de saumon et brocolis 
Sauce Archiduc 	Compote de pomme 	Purée 	Sauce de viande 	Salade Liégeoise 
Salade mixte 	Bouquetière de légumes 			
Pommes frites 	Pommes persillées 			
Penne aux petits légumes 	Spaghetti sauce carbonara 	Spirelli sauce Napolitaine 	Fusilli sauce jambon crème 	Moussaka 

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.



02 / 545 13 87

Rue A. MAES, 129  
1130 BRUXELLES

## Bon appétit

