



MSC= pêcherie Durable

# Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer

LES CUISINES BRUXELLOISES



Semaine du 23 au 27 avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage poireau 	Potage champignon 	Potage chou-fleur 	Potage panais 	Potage asperge 
Steak de bœuf  Sauce poivre vert  Salade mixte  Frites 	Spaghetti bolognaise  Fromage râpé 	Chipolata  Sauce de viande  Compote de pomme  Pommes nature 	Wok de poulet aux légumes chinois  Sauce aigre-douce  Riz 	Filet de Colin  Sauce à l'aneth  Duo navet-carottes  Purée 
Farfalle sauce crème et dés de jambon 	Assiette froide Veuillez-vous référer au responsable de production	Spirelli sauce napolitaine 	Penne aux dés de saumon et brocolis 	Cornettes sauce aux petits légumes 

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