



MSC= pêcheurie Durable

Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer

LES CUISINES BRUXELLOISES



Semaine du 26 février au 02 mars 2018

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

