



Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer



Allergènes: 1. céleri, 2. mollusque, 3. crustacés, 4. poisson, 5. arachide, 6. fruits à coques, 7. produits contenant du gluten, 8. soja, 9. sulfite, 10. lactose et produits à base de lait, 11. lupin, 12.

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage carotte* ₁	Potage courgette* ₁	Potage céleri-rave* ₁	Potage potiron* ₁	Potage chou-fleur* ₁
Steak de bœuf	Chicon gratiné _{1.7.8.10} Purée _{8.10}	Brochette de poulet _{8.10.13}	Poulet Tikka Massala _{1.6.7.8.10}	Filet de Hoki MSC ₄
Sauce béarnaise _{1.7.8.10.14}		Haricots verts _{1.8.10}		Brocolis sauce mouseline _{1.7.8.10.14}
Salade mixte _{1.8}		Pommes sautées _{8.10}	Riz basmati	Riz
Frites				
PLAT STAR : Penne carbonara_{7.10.14}				

sésame, 13. moutarde, 14. Œufs

* Tous les ingrédients des potages sont issus de l'agriculture biologique.

MSC= pêcheur Durable

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