



# Menu du resto de la Haute école Francisco Ferrer



## Semaine du 12 au 19 octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage brocoli* <sub>1</sub>	Potage potiron* <sub>1</sub>	Potage légumes* <sub>1</sub>	Potage courgette* <sub>1</sub>	Potage Parisien* <sub>1</sub>
Steak de bœuf <sub>8.10</sub>	Escalope de porc <sub>8.10</sub>	Filet de poulet <sub>10.13</sub>	Poivrons farcis <sub>7.8.10.14</sub>	Waterzooi de poisson aux petits légumes <sub>1.4.7.10</sub>
Sauce au poivre <sub>7.10</sub>	Sauce Blackwell <sub>7.9.10.13</sub>	Sauce moutarde <sub>7.9.13</sub>	Coulis de tomate <sub>1.7</sub>	Riz <sub>5.8</sub>
Salade mixte <sub>1.8</sub>	Chou-fleur persillé <sub>1.8.10</sub>	Potée aux épinards <sub>8.10</sub>	Coquillettes <sub>7.8.14</sub>	
Frites	Purée <sub>8.10</sub>			
<b>PLAT STAR : Fusilli aux dés de Colin MSC et brocoli<sub>4.7.10.14</sub></b>				

**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. sésame, 13. moutarde, 14. Œufs

MSC= pêcheur Durable

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

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