



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 19 au 23 octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage carotte* ₁	Potage épinard* ₁	Potage céleri-rave* ₁	Potage oignon* ₁	Potage Parmentier* ₁
Steak de bœuf _{8.10}	Saucisse de campagne _{8.10}	Blanquette de veau à l'ancienne _{1.7.10}	Cuisse de poulet _{10.13}	Filet de saumon _{4.8.10}
Sauce Brabançonne _{1.8.9.10}	Salade Liégeoise _{1.8.9.10}	Pommes de terre persillées _{1.7.8.10}	Compote de pommes	Sauce Hollandaise _{1.7.8.10.14}
Salade mixte _{1.8}			Pommes sautées _{8.10}	Brocolis _{8.10}
Frites				Purée _{8.10}
PLAT STAR : Spaghetti aux fruits de mer _{2.3.4.7.10}				

sésame, 13. moutarde, 14. Œufs

* 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.



02 / 545 13 87

Rue A. MAES, 129
1130 BRUXELLES