

Scholen van Sint-Pieters-Woluwé - Menu van november 2018



maandag 29 oktober 2018	dinsdag 30 oktober 2018	woensdag 31 oktober 2018	donderdag 1 november 2018	vrijdag 2 november 2018
<h2 style="text-align: center;">Herfstvakantie</h2>				
<p>maandag 5 november 2018</p> <p>TOMATENSOEP</p> <p>Kalkoenlapje Appelcompote Aardappelen met peterselie</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, gerst), soja, melk, noten(amandelen, hazelnoten), lupine, eieren</i></p> <p>Koekje(*)</p>	<p>dinsdag 6 november 2018</p> <p>COURGETTESOEP</p> <p>Hoki visfilet Saus met peterselie Tomaten & sjalotten Pasta</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), soja, schaaldieren, vis</i></p> <p>Fruit(*)</p>	<p>woensdag 7 november 2018</p> <p>WORTELSOEP</p> <p>Varkenslapje Bruine saus - Boterbonen Gebakken aardappelen</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), melk, mosterd, soja</i></p> <p>Vanille pudding</p>	<p>donderdag 8 november 2018</p> <p>PASTINAAKSOEP</p> <p>Quornblokjes Met groenten (mini mais, shitake, bamboe, peper,...) & rode kerrie Rijst Pilaf</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), melk, mosterd, soja, eieren</i></p> <p>Fruit(*)</p>	<p>vrijdag 9 november 2018</p> <p>PREISOEP</p> <p>Kalfsblanquette Zilveruitjes, champignons Tarwegriesmeel</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), melk, mosterd, soja</i></p> <p>Yoghurt met rietsuiker(*)</p>
<p>maandag 12 november 2018</p> <p>LINZESOEP</p> <p>Vleesballetjes (varkensvlees) Tomatensaus met dragon Ebly op zijn provençaalse wijze</p> <p><i>All: selderij, eieren, gluten(tarwe), melk, soja</i></p> <p>Fruit</p>	<p>dinsdag 13 november 2018</p> <p>POMPOENSOEP</p> <p>Visbeignet Tartaarsaus Aardappelpuree met kervel</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), soja, mosterd, eieren, vis, sulfiet, melk</i></p> <p>Vanilleflan</p>	<p>woensdag 14 november 2018</p> <p>WATERKERSSOEP</p> <p>Kippereepjes Groentenromanesco (romanescookool, oranjegeel wortelen gesnedenbonen) Rijst</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), soja, melk</i></p> <p>Fruit</p>	<p>donderdag 15 november 2018</p> <p>WITLOOFSOEP</p> <p>Runds stoofvlees Op zijn vlaamse wijze Frietten</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, rogge, gerst, haver) soja, melk, weekdieren, mosterd, sulfiet, eieren</i></p> <p>Luikse wafel</p>	<p>vrijdag 16 november 2018</p> <p>MINESTRONE</p> <p>Macaroni Kalkoenham & preisau Geraspte kaas</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, rogge), melk, soja, mosterd, eieren</i></p> <p>Banaan</p>
<p>maandag 19 november 2018</p> <p>GROENESELDERSOEP</p> <p>Varkenslapje Bruinesaus met sjalotten Luiksesla (groenebonen)</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, gerst), melk, mosterd, soja, sulfiet</i></p> <p>Rijst griesmeel</p>	<p>dinsdag 20 november 2018</p> <p>VIENSISOEP</p> <p>Waterzooi (wortelen, prei, selder) van koolvisfilet Boulogour</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, rogge), melk, mosterd, soja, noten, schaaldieren, lupine, weekdieren, eieren, vis, sesam, sulfie, aardnoten</i></p> <p>Fruit</p>	<p>woensdag 21 november 2018</p> <p>ANDALUSSISCHESOEP</p> <p>Kalkoen schnitzel Bruine saus Erwtjes op zijn franse wijze Natuur aardappelen</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, gerst), melk, soja</i></p> <p>Yoghurt met fruit</p>	<p>donderdag 22 november 2018</p> <p>VENKELSOEP</p> <p>Groentenblanket (courgette, wortelen, uien, rapen) Met vegetarische balletjes Wilde rijst</p> <p><i>All: eieren, selderij, gluten(tarwe), melk, soja</i></p> <p>Fruit</p>	<p>vrijdag 23 november 2018</p> <p>PAMENTIERSOEP</p> <p>Kalfsburger Herfstsla (rodekool, knolselder, droge rozijnen) Gebakken aardappelen</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), soja, selderij, melk, sulfiet, noten(amandelen, hazelnoten), lupine, eieren, gluten(gerst)</i></p> <p>Koekje</p>
<p>maandag 26 november 2018</p> <p>ERWTJESSOEP</p> <p>Chili con Carne (runds, mais, peper, rode bonen, tomaten,...) Ebly</p> <p><i>All: selderij, eieren, gluten(tarwe), melk, mosterd, soja, sulfiet</i></p> <p>Fruit</p>	<p>dinsdag 27 november 2018</p> <p>BOERENSOEP</p> <p>Zalm medaillon Venkel in roomsaus Natuur aardappelen</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), soja, vis, melk</i></p> <p>Rijstpap</p>	<p>woensdag 28 november 2018</p> <p>GROENTENBOUILLON</p> <p>Varkensgebraad Vleesjus - Broccoli Aardappelen met kruiden</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, gerst), melk, soja, mosterd</i></p> <p>Fruit</p>	<p>donderdag 29 november 2018</p> <p>CHAMPIGNONSOEP</p> <p>Pasta cornette Bolognesesaus (runds) Geraspte kaas</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe), melk, soja, mosterd, eieren</i></p> <p>Platte kaas</p>	<p>vrijdag 30 november 2018</p> <p>KERVELSOEP</p> <p>Gevogelteworst Bruinesaus - Knolselder Aardappelen met bieslook</p> <p><i>All: selderij, gluten(tarwe, gerst), soja, melk, weekdieren, mosterd, sulfiet</i></p> <p>Fruit</p>

Het leven

- Evenwichtige menus en beveiligd
- Geïodeerd zout met mate gebruikt
- Elke twee weken een vegetarische menu

De aarde

- Ingredienten van verantwoorde landbouw (*)
- **Seizoensgroenten** (volgens de kalender van het Brussels gewest)
- Al onze vissen zijn afkomstig van duurzame visvangst
- Al onze bananen zijn Fairtrade, fairtrade is de juiste prijs respecteren voor de producent

De smaak

- Menus met traditionele schotels maar ook van verschillende culturen
- Ontdekking van verschillende groenten elke maand