

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



maandag 3 september 2018	dinsdag 4 september 2018	woensdag 5 september 2018	donderdag 6 september 2018	vrijdag 7 september 2018
MINISTRONE Kalkoenlapje Bruine saus met mosterd <u>Knolselder</u> stamppot All:(selder,mosterd,gluten,melk,soya)	PASTINAAK SOEP (*) Gegrilde hokifilet Botersaus met basilicum Rijst met groenten (brunoise) All:(selder,gluten,melk,soya,vis,eieren)	COURGETTE SOEP (*) Varkenslapje Met sjalotensaus <u>Rawkost</u> met vinaigrette Aardappelen met kruiden All:(selder,gluten,melk,soya,vis,eieren,sulfiten,mosterd)	GROENTENBOUILLON Balletjes op luidse wijze Wortelen met peterselie Natuur aardappelen Allergeen:(selder,mosterd,soya,gluten,melk) Fruit(*)	PREI SOEP (*) Kipfilet Appel compote Gebakken aardappelen All:(selder,gluten,soya,melk)
maandag 10 september 2018 SOEPELEMENTEN Kalkoenlapje Bruine saus met mosterd Knolselder stamppot All:(selder,mosterd,gluten,melk,soya)	maandag 11 september 2018 PASTINAAK SOEP (*) Gegrilde hokifilet Botersaus met basilicum Rijst met groenten (brunoise) All:(selder,gluten,melk,soya,vis,eieren)	woensdag 12 september 2018 COURGETTE SOEP (*) Varkenslapje Met sjalotensaus Rawkost met vinaigrette Aardappelen met kruiden All:(selder,gluten,melk,soya,vis,eieren,sulfiten,mosterd)	donderdag 13 september 2018 WORTEL SOEP (*) Quornfilet "volkoren" Mediterraaneaanse groenten Boulgour All:(selder,gluten,soya,eieren)	vrijdag 14 september 2018 KERVEL SOEP (*) Rundstoofvlees "pot au feu" (wortel,selder,prei,uien) (*) Frietten All:(selder,gluten,soya,eieren,melk)
maandag 17 september 2018 ZOETE AARDAPPEL SOEP Kipfilet Groentencouscous Griesmeel All:(selder,gluten,soya,melk,eieren)	dinsdag 18 september 2018 ANDALOUSSISCHE SOEP Beignet van vis Tartaarsaus Spinazie puree All:(selder,gluten,soya,vis,mosterd,eieren)	woensdag 19 september 2018 GROENTEN SOEP (*) Varkenslapje Rode kool Aardappelen met rozemarijn All:(selder,gluten,soya,melk,eieren)	donderdag 20 september 2018 POMPROEN SOEP (*) Gevogelte reepjes Met groenten & lichte kerriesaus (mediterraaneaanse brunoise) Wilde rijst (*) All:(selder,mosterd,gluten,melk,soya)	vrijdag 21 september 2018 CHAMIGNON SOEP Rundsburger Saus met tijm & mosterd Erwtjes op franse wijze Aardappelen met bieslook All:(selder,mosterd,gluten,melk,soya)
maandag 24 september 2018 SPINAZIE SOEP MET RICOTTA (*) Kalfspaupiette Saus op grootmoeder wijze (uien, champignons) Wortel stamppot (*) All:(selder,gluten,soya,melk)	dinsdag 25 september 2018 WITTE BONENSOEP Zalm medailon Courgette met room Rijst met saffraan All:(selder,gluten,soya,vis,melk)	woensdag 26 september 2018 TOMATEN SOEP Varkensgebraad Knolselder "remouladesaus" Gebakken aardappelen All:(selder,gluten,melk,soya,eieren,sulfiten,mosterd)	donderdag 27 september 2018 KERVEL SOEP (*) Omelet Witte saus met peterselie Provençaalse eby All:(selder,gluten,soya,melk,eieren)	vrijdag 28 september 2018 GROENTENBOUILLON Macaroni Bolognesesaus (rundvlees) Geraspte kaas All:(selder,gluten,soya,melk,eieren)

Het leven

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

De aarde

- Ingredienten van verantwoord landbouw (*)

Seizoensgroenten (volgens de kalender van het Brussels gewest)

- Al onze vissen zijn afkomstig van duurzame visvangst

De smaak

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

Al onze ingrediënten (met en zonder allergenen) zijn gestockeerd en gemampuleerd in de lokalen van de keuken. Ons producten kunnen dus blootgesteld worden aan allergenen gedurende de productie (kruisbesmetting) maar ook tijdens de distributie. We kunnen niet de afwezigheid garanderen van allergenen in onze bereidingen. We willen ook onderstrepen dat de samenstelling van onze gerechten kan variëren

