

Menu van februari 2019

Scholen van Sint-Lambrecht-Woluwé



maandag 28 januari 2019	dinsdag 29 januari 2019	woensdag 30 januari 2019	donderdag 31 januari 2019	vrijdag 1 februari 2019
				Andalousiche soep Kalkoen cordon bleu Rode kool met appelen puree BIO pannenkoeken
maandag 4 februari 2019	dinsdag 5 februari 2019	woensdag 6 februari 2019	donderdag 7 februari 2019	vrijdag 8 februari 2019
Prei soep Lams epigram Getomateerde venkel Gebakken aardappelen Jus BIO vers fruit	Tomaten soep Penne Kalkoen carbonara met champignons Geraspte kaas BIO yoghurt met aardbeien	Bloemkool soep Visfilet MSC Coulis van paprikas met peterselie Stamppot van wortelen Bio vers fruit	Spinaziesoep Vegetarische chili (soja) (V) Rijst met groenten (selder-prei-wortel) Appel-aardbeien compote	Pastinaak soep Varkensreepjes Zoet zure saus met chinese groenten Tarwekorrels (*) BIO gedroogde rozijnen
maandag 11 februari 2019	dinsdag 12 februari 2019	woensdag 13 februari 2019	donderdag 14 februari 2019	vrijdag 15 februari 2019
Pompoensoep Penne Rundsmilanaise Geraspte kaas BIO vanille yoghurt	Rapensoep Varkensgebraad Stamppot van witloof Vleesjus BIO vers fruit	Groene selder soep Rundsstooftvlees Groene boontjes (*) Puree Gervais met fruit	Waterkerssoep Vegetarische vol au vent Champignons Frietten/Aardappelen BIO vers fruit	Andalousiche soep Gegrilde lengfilet (MSC) Bisquesaus met groenten Erwtjes (*) Aardappelen (*) Rijstpap
maandag 18 februari 2019	dinsdag 19 februari 2019	woensdag 20 februari 2019	donderdag 21 februari 2019	vrijdag 22 februari 2019
Knolseldersoep Varkensgebraad Oude mosterdsaus Stamppot van snijbiet BIO vers fruit	Wortelsoep Spirelli Napolitaanse saus met kalkoenhest en groenten geraspte kaas Vanille creme	Andijviesoep Fish-stick Tartaarsaus Salade mixte Aardappelen (*) BIO vers fruit	Parmentiersoep Vegetarische steak (V) Currysous met chinese groenten Rijst met groenten (selder-prei-wortel) BIO frambozen yoghurt	Preisoep Gevogelte balletjes tomatensaus Aardappelen BIO vers fruit
maandag 25 februari 2019	dinsdag 26 februari 2019	woensdag 27 februari 2019	donderdag 28 februari 2019	vrijdag 1 maart 2019
Pastinaaksoep Varkenssauté Gestooftde wortelen (*) Aardappelen (*) Gesuikerde kaas	Tomatensoep Gebakken visfilet(MSC) Spinazie(*) in roomsaus Gebakken aardappelen BIO vers fruit	Spinazie soep Rundsburger(*) Duo de compote (appel-abrikoos) Aardappelen Flan caramel	Bloemkoolsoep Groentencousous met kikkererwten Tarwegriesmeel (*) (V) BIO vers fruit	

Het leven

- Evenwichtige menus en beveiligd
- Geïodeerd zout met mate gebruikt
- Elke week een **vegetarische menu (V)**

De aarde

- Ingredienten van **verantwoorde landbouw (*)**
- Al het fruit, yoghurt (frambozen, vanille, aardbeien) en koekjes (pannenkoeken, Twibio, vanillewafels) zijn **BIO**
- Accreditatienummer Quality Partner BE-BIO-03

- **De seizoensgroenten** (volgens de kalender van het Brusselse gewest)
- Al onze vissen zijn afkomstig van duurzame visvangst

- Al onze bananen zijn Fairtrade, fairtrade is de juiste prijs respecteren voor de producent

- **Lokale producten** op het menu

De smaak

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