

# Menu van januari 2019

# Scholen van Sint-Lambrechts-Woluwe



maandag 31 december 2018	dinsdag 1 januari 2019	woensdag 2 januari 2019	donderdag 3 januari 2019	vrijdag 4 januari 2019
	Feestdag	<b>Wortel</b> soep Varkensgebraad Stamppot van <b>snijbiet</b>  Vers BIO fruit	Andijviesoep <b>Omelet (V) (*)</b> <b>Wortelen</b> Aardappelen  Liegeois Vanille	<b>Parmentier</b> soep Koolvisfilet (MSC) Groene boontjes Puree  Vers BIO fruit
maandag 7 januari 2019	dinsdag 8 januari 2019	woensdag 9 januari 2019	donderdag 10 januari 2019	vrijdag 11 januari 2019
<b>Knolselder</b> soep Spirelli Carbonara de dinde <b>met champignons</b> Geraspte kaas Vers BIO fruit	Tomatensoep Gehakte lamssteak Jus Stamppot van <b>wortelen</b>  BIO aardbeien yoghurt	<b>Prei</b> soep Gegrilde lengfilet (MSC) Paprikacoulis met peterselie (*) Gestoomde aardappelen  Vers BIO fruit	<b>Pastinaak</b> soep <b>Vegetarische chili (soja) (V)</b> Rijst met groenten (selder- <b>prei-wortel</b> )  Appel/aardbeien compote	Andalousische soep Varkenssaute <b>Schorseneren</b> in bechamel Gebakken aardappelen  BIO gedroogde rozijnen
maandag 14 januari 2019	dinsdag 15 januari 2019	woensdag 16 januari 2019	donderdag 17 januari 2019	vrijdag 18 januari 2019
<b>Wortel</b> soep Penne Runds milanaise Geraspte kaas  Rijstpap	Bloemkool soep Koolvisfilet (MSC) Venkel in tomaat Aardappelen (*)  Vers BIO fruit	Spinazie soe Kippedrums Stamppot van <b>witloof</b>  Bio Vanille yoghurt	<b>Waterkers</b> soep <b>Stoverij van quorn met champignons</b> Frietten/aardappelen  Vers BIO fruit	<b>Menu Terroir</b> <b>Pastinaak</b> soep Luis stoofvlees <b>Gestoofde wortelen</b> Puree BIO koek
maandag 21 januari 2019	dinsdag 22 januari 2019	woensdag 23 januari 2019	donderdag 24 januari 2019	vrijdag 25 januari 2019
Courgetten soep Varkens saute <b>Mosterdsaus op oude wijze</b> Stamppot van <b>snijbiet</b>  Fruit frais BIO	Pompoen soep Spirelli Napolitaanse saus Kalkoenhosp met groenten Geraspte kaas Bio frambozen yoghurt	Rapen soep Witte vis filet (MSC) <b>Bisque saus met groenten</b> (selder- <b>wortel</b> ) Puree Vers BIO fruit	Groene selder soep <b>Vegetarische steak (V)</b> Erwtjes (*) Boullghour (F) met groenten (selder- <b>prei-wortel</b> ) Gervais met fruit	<b>Parmentier</b> soep Kip Currysous, appel, chinese groenten Rijst  Vers BIO fruit
maandag 28 januari 2019	dinsdag 29 januari 2019	woensdag 30 januari 2019	donderdag 31 januari 2019	vrijdag 1 februari 2019
<b>Knolselder</b> soep Rundsburger(*) Vleesjus Geplette aardappelen met <b>wortelen</b>  Gesuikerde kaas	<b>Wortel</b> soep Fish-sticks (MSC) Tartaarsaus <b>Radijs</b> en seizoenssalade Puree Vers BIO fruit	<b>Waterkers</b> soep Varkensgebraad Vleesjus groene boontjes (*) Gebakken aardappelen Chocolade moes	Andijviesoep <b>Groentencouscous en kikkererwten (*)</b> tarwegriesmeel (*) (V)  Vers BIO fruit	Andalousische soep Kalkoen cordon bleu <b>Rode kool met appelen</b> Puree  BIO pannenkoeken

**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