

Menu van Oktober 2018

Scholen van Sint-Lambrecht-Woluwé



maandag 1 oktober 2018	dinsdag 2 oktober 2018	woensdag 3 oktober 2018	donderdag 4 oktober 2018	vrijdag 5 oktober 2018
Preisoep Penne Napolitaanse saus met kalkoenhesp n groenten Geraspte kaas <u>Vers BIO fruit</u>	Pastinaaksoep Gebakken hoki filet (MSC) <u>Brocolis (*)</u> Gebakken aardappelen Vanille creme	Bloemkoolsoep Kalkoengebraad Geplette aardappelen met <u>wortelen</u> Vleesjus Vers BIO fruit	Spinaziesoep Vegetarische chili (soja) (V) Rijst met groenten BIO aardbeien yoghurt	Tomatensoep Kipfilet Tartaarsaus Gemengde sla Frietten/Aardappelen <u>Vers BIO fruit</u>
maandag 8 oktober 2018	dinsdag 9 oktober 2018	woensdag 10 oktober 2018	donderdag 11 oktober 2018	vrijdag 12 oktober 2018
Pompoensoep Gevogelwurst (*) Stampot van <u>witloof</u> Gervais met fruit	Rapensoep Rundsdaube met olijven en <u>mediteraanse</u> groenten Aardappelen (*) Vers BIO fruit	Groene seldersoep Koolvisfilet (MSC) Coulis van <u>paprikas</u> en <u>peterselie(*)</u> Erwtjes (*) Rijst <u>Appel</u> -aardbeien compote	Waterkerssoep Penne Vegetarische bolognaise (soja) (V) Geraspte kaas Vers BIO fruit	Andalousische soep Kalkoen cordon bleu Rode kool met appelen Puree BiO vanille yoghurt
maandag 15 oktober 2018	dinsdag 16 oktober 2018	woensdag 17 oktober 2018	donderdag 18 oktober 2018	vrijdag 19 oktober 2018
Knolseldersoep Varkensreepjes Zoet zure saus met chinese groenten Tarwekorrels (*) Vers BIO fruit	Wortelsoep Penne Kalkoencarbonnara geraspte kaas Gesuikerde yoghurt	Andijviesoep Gevogelballetjes Met <u>tomatensaus</u> Boughour (F) met groenten Vers BIO fruit	Parmentiersoep Vegetarische steak(V) Gemengde sla met radizzen Frietten/Aardappelen Liégeois vanille	Preisoep Gegridde lengfilet (MSC) Bisquesaus met groenten (selder-wortel) Stampot van <u>snijbiet</u> <u>Vers fruit</u>
maandag 22 oktober 2018	dinsdag 23 oktober 2018	woensdag 24 oktober 2018	donderdag 25 oktober 2018	vrijdag 26 oktober 2018
Pastinaaksoep Spirelli Rundsmilanaise Geraspte kaas Vanille creme	Tomatensoep Kippebil Mostersaus op oude wijze <u>Groene boontjes (*)</u> Aardappelen (*) <u>Vers BIO fruit</u>	Spinaziesoep Gebakken hokifilet(MSC) Tomatensaus met venkel Rijst met groenten (selder-prei-wortel) Bio frambozenyoghurt	Bloemkoolsoep Quomstoverij (V) Groentenboeket (Wortel-kool-boontjes) Puree <u>edroogde BIO rozijnen</u>	Menu Halloween Portie van de heks Blinde vink (rund-gevogelte) Duivelsaus Kleine wormen Surprise koek
maandag 29 oktober 2018	dinsdag 30 oktober 2018	woensdag 31 oktober 2018	donderdag 1 november 2018	vrijdag 2 november 2018
ALLERHEILIGEN VERLOF	ALLERHEILIGEN VERLOF	ALLERHEILIGEN VERLOF	ALLERHEILIGEN VERLOF	ALLERHEILIGEN VERLOF

Het leven
 - Evenwichtige menus en beveiligd
 - Geïdeerd 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

