

Cantine de l'école européenne BXL II



MENU DU LUNDI 17 OCTOBRE AU VENDREDI 2 DECEMBRE 2016

	17 OCT - 21 OCT	24 OCT - 28 OCT		7 NOV - 11 NOV	14 NOV - 18 NOV	21 NOV - 25 NOV	28 NOV - 2 DEC
L U N D I	salade aux noix gratin de pâtes fraîches* au jambon & champignons yaourt fruits mixés bio	salade de chou chinois filet de poulet épinards pommes vapeur fruit bio		journée pédagogique	pêches au thon raviolis ricotta* coulis de tomate fruit bio	potage thaï au lait de coco émincé de porc galettes de légumes baguette bio fruit bio	chou rouge aux pommes filet de poulet brocolis bio pommes vapeur fruit bio
M A R D I	potage tomate steak suisse (fromage) salade mixte pommes au four fruit bio	salade composée au maïs scampis sautés légumes asiatiques riz bio au jasmin laitage		potage au cerfeuil lasagne de bœuf laitage bio	taboulé Sot l'y laisse de poulet wok de légumes riz bio au jasmin petit gervais fruits bio	pois chiches au cumin minis loempias légumes assortis riz bio au jasmin yaourt bio sucre de canne	potage poireau/curry calamars frits courgettes provençales Ebly biscuit bio
J E U D I	Wish day nuggets de poulet salade dessert	velouté aux champignons fingers panés au fromage salade purée fruit bio		salade provençale paella au poulet crème vanille bio	potage aux lentilles boulettes à la liégeoise purée au céleri salade de fruits	salade pâtes campagnardes cuisse de poulet basquaise purée Danette mousse liégeoise	salade variée gigot d'agneau façon pita lentilles bio semoule bio yaourt fraise bio
V E N D R E D I	 pizza Margherita dessert	potage au potiron "lyres de sorcières" au canard nouilles chinoises dessert		crème andalouse filet de poisson haricots verts bio pommes vapeur fruit bio	Wish day tacos dessert	potage au chou-fleur bœuf petits pois bio gratin dauphinois fruit bio	potage aux carottes émincé de veau chou-fleur purée dessert

* pâtes faites "maison"

crème végétale

végétarien

Le Gérant, le Chef et toute l'équipe de la cantine vous souhaitent bon appétit.



European School BXL II Canteen



MENU FROM MONDAY 17 OCTOBER TO FRIDAY 2 DECEMBER 2016

	OCT 17 - OCT 21	24 OCT - 28 OCT		NOV 7 - NOV 11	NOV 14 - NOV 18	25 NOV - 21 NOV	NOV 28 - DEC 2
M O N D A Y	salad with nuts fresh pasta gratin with ham & mushrooms mixed fruit organic yogurt	Chinese cabbage salad chicken fillet spinach steamed potatoes organic fruit		teachers training day	tuna peaches ravioli with ricotta* tomato passata organic fruit	Thai coconut milk soup minced pork vegetable galette organic baguette organic fruit	red cabbage with apple chicken fillet organic broccoli steamed potatoes organic fruit
T U E S D A Y	tomato soup Swiss steak (cheese) mixed salad baked potatoes organic fruit	mixed salad & sweet corn sautéed scampi Asiatic vegetables jasmine organic rice milk product		chervil soup beef lasagna organic milk product	tabbouleh Sot l'y laisse chicken vegetable wok jasmine organic rice organic Gervais with fruit	chickpea with caraway mini loempias mixed vegetables jasmine organic rice cane sugar organic yogurt	leek & curry soup calamari fritti Provence courgette Ebly organic biscuit
T H U R S D A Y	Wish day chicken nuggets salad dessert	mushroom cream soup breaded cheese fingers salad puree organic fruit		"Provence" salad paella with chicken organic vanilla custard	lentils soup Liège meatballs celery puree fruit salad	countryside pasta salad "Basque" chicken leg puree Danette Liège mousse	varied salad leg of lamb pita style organic lentils organic semolina strawberry organic yogurt
F R I D A Y	 pizza Margherita dessert	pumpkin soup "witch way" duck Chinese noodles dessert		Andalusia cream soup fish fillet organic French bean steamed potatoes organic fruit	Wish day tacos dessert	cauliflower soup beef organic peas "gratin dauphinois" organic fruit	carrot soup minced veal cauliflower puree organic fruit

* *homemade pasta*

vegetable cream

vegetarian

The Manager, the Chef and all the canteen staff hope you will enjoy your meal.

|