

Menu van november 2020

Scholen van Molenbeek



maandag 2 november 2020 dinsdag 3 november 2020 woensdag 4 november 2020 donderdag 5 november 2020 vrijdag 6 november 2020



maandag 9 november 2020 dinsdag 10 november 2020 woensdag 11 november 2020 donderdag 12 november 2020 vrijdag 13 november 2020

Spinazie soep (*) 10
Omelet (*) (V) 2, 5
 Tomatensaus met **venkel**
Erwtjes (*)
 Aardappelen
BIO vers fruit

Rapen soep (*) 10
Schelpjes (*) 1
 Kalkoen carbonara **2, 8**
 met **champignons**
 Geraspte kaas **2**
 Rijstpap

Feestdag

Knolselder soep (*) 10
Vegetrische chili (V) 8, 10
 Rijst met groenten **8, 10**

BIO koek

Parmentier soep (*) 10
 Fish-sticks (MSC) **1, 6**
 Tartaarsaus **5, 11**
 Seizoenssalade met radijsjes **5, 11**
 Aardappelen
BIO vers fruit

zaterdag 14 november 2020

Waterkerssoep (*) 10
 Kipfilet **2**
Coulis van broccoli 2, 8, 10
Boulghour (*) met groenten **1, 10**
 Kaas met fruit

dinsdag 17 november 2020

Bloemkool soep (*) 10
 Cheesburger **1, 2, 5**
 (rund-gevogelte)
 Compote Zanzibar
Gebakken aardappelen (*)
BIO gedroogde rozijnen

woensdag 18 november 2020

Andalousische soep (*) 10
 Kalkoenescalope
Spinazie (*) 2
 Aardappelen
BIO vanille yoghurt

donderdag 19 november 2020

Pastinaak soep (*) 10
Penne (*) 1
Vegetrische bolognaise (soja) (V) 8, 10
BIO vers fruit

vrijdag 20 november 2020

Andijviesoep (*) 10
 Vis meunière (MSC) **1, 6**
 Stampot van **wortelen 2**
BIO vers fruit

maandag 23 november 2020

Wortel soep (*) 10
Schelpjes (*) 1
 Rundsmilanaise **1, 2, 5, 8, 10**
 Geraspte kaas **2**
BIO vers fruit

dinsdag 24 november 2020

Venkel soep (*) 10
Quorn shnitzel (V) 1, 5
 Groentenboeket
 (**wortel**, erwtes, boterboontjes)
 Aardappelen
BIO aardbeien yoghurt

woensdag 25 november 2020

Spinazie soep (*) 10
 Kalkoen cordon bleu **1, 2**
 Coulis van paprikas met peterselie **2, 8, 10**
 Stampot van **prei 2, 8, 10**
 Pudding caramel

donderdag 26 november 2020

Pompoen soep (*) 10
Vegetrische paella (V) 8, 10
BIO vers fruit

vrijdag 27 november 2020

Erwten soep (*) 10
 Vispannetje (MSC)
 Seizoenssalade met radijsjes **5, 11**
 Puree **2, 8**
 Vanille pudding

maandag 30 november 2020

Rapen soep (*) 10
 Rundsburger
Rode kool met appelen
Gebakken aardappelen (*)
 Chocolade pudding

dinsdag 1 december 2020

Kervel soep (*) 10
 Gegrilde witte visfilet (MSC) **6**
Prei (*) in room **2**
 Aardappelen
BIO vers fruit

woensdag 2 december 2020

Ajuin soep (*) 10
Quorn shnitzel (V) 1, 5
 mosterdsaus **11, 13**
 Stampot van **snijbiet 2, 10**
 Liègeois

donderdag 3 december 2020

Broccoli soep (*) 10
Groentencouscous
 (**wortel, courget, raap, selder, paprikas**)
en kikererwten (V) (*) 1, 10
Tarwegriesmeel (*) 1, 10
BIO vers fruit

vrijdag 4 december 2020

Andalousische soep (*) 10
Penne (*) 1
 Napolitaanse saus **2**
 met kalkoen en groenten
 Geraspte kaas **2**
Yaourt framboises BIO

Het leven
 - Evenwichtige menu's en beveiligd
 - Geodeerd 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

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

