CANTINE²

MARS 2024

La Cantine d'ARTS² – ouverte du lundi au vendredi *(hors vacances scolaires)* **de 7h30 à 16h30**

info sur les allergènes : merci de vous adresser aux membres du personnel de la Cantine²

Tous les plats sont **EMPORTABLES**, ***Apporte ton contenant !***

SANDWICHES 2,5€

végétarien

LES BASIQUES :

- **Dagobert**
- **Jambon**
- **Gouda**
- **Filet américain**
  Sauce mayonnaise
  Sauces maison au choix

LE CHAVROUX (FROID)

Crème de betterave, fromage de chèvre, poire, noix.

LE PORCHETTA (FROID)

Crème de céleri rave au curry jaune, tranches de rôti de porc, cornichons.

LE COCHONOU (FROID)

Légumaise de poireaux, jambon, carottes.

LE PÊCHEUR (FROID)

Salade de saumon au fromage frais à l'aneth, carottes, radis.

LES PANINIS (CHAUD)

Deux suggestions par semaine, inscrits à l'ardoise.

PLATS DE SAISON 4,5€

LA VIANDE

Poêlée de choux (choux vert, blanc, chinois et kale), rôti de porc à la Hoegaarden rosée, gelée de groseilles, blé.

LE POISSON

Trio de betteraves (rouge, jaune et chioggia), filet de truite (origine Malmedy), sauce verte (cresson, cerfeuil, ciboulette), pommes de terre corne de gatte.

LES PÂTES

Pennes complètes au fromage bleu, chicons, carottes.

*Une **légumaise**, c'est quoi ? Sauce maison où les œufs et une partie de l'huile sont remplacés par des légumes cuits !*

FICHES STRATEGIE KOT : en lien avec le projet de « **cantine durable** », des fiches (astuces, idées recettes durables...) sont disponibles en libre service au comptoir de la cantine. Ces fiches seront aussi disponibles au Conservatoire royal.

CANTINE² - Carré des arts - **service.cafeteria@artsaucarre.be** - **www.artsaucarre.be/renseignements-pratiques/cantine**