



Restaurant binnen

Generaal Smutslaan 9

5021 XA Tilburg

binnen.parcours@biezonderwijs.nl

Wij doen het gewoon!



Restaurant binnen

Restaurant binnen is een schoolrestaurant wat gedraaid wordt door leerlingen van VSO Parcours. Dit sfeervolle schoolrestaurant is een belangrijke leerplek voor onze jongeren. Ze doen werkervaring op in de keuken en de bediening. We werken met vaste (keuze)menu's en de menuprijs is €15,-pp. De avond start tussen 17:00u en 17:30 en duurt tot uiterlijk 20:00u. Om onze leerlingen zo goed mogelijk voor te bereiden vragen we onze gasten om een tafel te reserveren per mail (binnen.parcours@biezonderwijs.nl).

VSO Parcours

VSO Parcours is een school voor voortgezet speciaal onderwijs van Stichting Biezonderwijs, waar jongeren een extra steun in de rug krijgen. Parcours leert jongeren hun verantwoordelijkheid te nemen en ze wegwijs te maken in onze samenleving.

De leerlingen kunnen hier een praktijkdiploma halen met verschillende certificaten zoals Keukenassistent (KAS), Bedieningassistent (BAS), Groenvoorziening of Heftruck. Ook bieden wij vmbo-onderwijs aan op basis- of kader-niveau.

Wij doen het gewoon!

Menu 1

24 september en 1 & 8 oktober

Voorgerecht

Bruschetta met tomaat, knoflook en basilicum

*

Hoofdgerecht

Lasagne Bolognese

Garnituren

Groene asperges en een Italiaanse salade

*

Nagerecht

Tiramisu

Menu 2

22 & 29 oktober en

5 & 12 november

Voorgerecht

Garnalenkroketjes

*

Hoofdgerecht

Stoverij met bier

Garnituren

Frites, Witlof uit de oven en Rauwkost

*

Nagerecht

Luikse Wafel

Menu 3

19 & 26 november en
10 & 17 december

Voorgerecht

Groentesoep of Kippenbouillon

*

Hoofdgerecht

Vissticks of Kipfilet met kruidenboter

Garnituren

Broccoli, Aardappelkrieltjes en Rauwkost

*

Nagerecht

Dame Blanche

Menu 5

25 februari en 4, 11 & 18 maart

Voorgerecht

Sinaasappel-kipcocktail

*

Hoofdgerecht

Gebakken garnalen of American Burger

Garnituren

Frites, Gevulde tomaat en Rauwkost

*

Nagerecht

Boeren vanillevla

Menu 7

6, 13 & 20 mei

Voorgerecht

Grapefruitcocktail of Pastasalade

*

Hoofdgerecht

Kabeljauw met Bearnaisesaus of
Biefstuk in de jus of
Gevulde paprika

Garnituren

Wokgroente, Krielaardappeltjes en Rauwkost

*

Nagerecht

Wafel met karamelijs met slagroom

Menu 4

14, 21 & 28 januari en
4 & 11 februari

Voorgerecht

Uiensoep of Paddenstoelensoep

*

Hoofdgerecht

Nasi Goreng met kipsaté

Garnituren

Kroepoek, Ei en Atjar

*

Nagerecht

Vers fruitsalade

Menu 6

1, 8 & 15 april

Voorgerecht

Aardappelsoep of Tomatensoep

*

Hoofdgerecht

Zalmfilet of Varkenshaas

Garnituren

Aardappelpuree, Wortel en Rauwkost

*

Nagerecht

Appeltaart met roomijs en slagroom

Wij doen het gewoon!