



Restaurant binnen

Generaal Smutslaan 9

5021 XA Tilburg

binnen.parcours@biezonderwijs.nl



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 menu's en de menuprijs is €15,- per persoon. 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 steuntje 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!

Wij doen het gewoon!

Menu 1

23 & 30 september
en
7 & 14 oktober

Voorgerecht

Kippensoep

*

Hoofdgerecht

Kipsaté, Nasi Goreng, Atjar

*

Nagerecht

Vanille ijs, warme kersen en slagroom

Menu 2

28 oktober
en
4, 11 & 18 november

Voorgerecht

Aardappelsoep

*

Hoofdgerecht

Lekkerbekje, aardappelpuree, wortel en rauwkost

*

Nagerecht

Fruitsalade



Menu 3

25 november
en
2 & 16 december

Voorgerecht
Uiensoep
*

Hoofdgerecht
Hamburger Parcours met friet,
doperwt en rauwkost
*

Nagerecht
Boeren vanillevla



Menu 5

17 & 24 februari
en
3, 10 & 17 maart

Voorgerecht
Tomatensoep
*

Hoofdgerecht
Kipfilet met kruidenboter, sperzieboontjes,
krielaardappeltjes en appelmoes
*

Nagerecht
Dame Blanche



Menu 7

12 & 19 mei
en
2, 9 & 16 juni

Voorgerecht
Sinaasappel-kip cocktail
*

Hoofdgerecht
Mixed Grill met wokgroenten,
krielaardappeltjes en rauwkost
*

Nagerecht
Flensje met ijs en slagroom



Menu 4

6, 13, 20 & 27 januari
en
3 februari

Voorgerecht
Champignonsoep
*

Hoofdgerecht
Vissticks met rösti aardappelen,
courgette en rauwkost
*

Nagerecht
Wafel met karamelis en slagroom



Menu 6

24 & 31 maart
en
7, 14 & 21 april

Voorgerecht
Groente soep
*

Hoofdgerecht
Lasagne Bolognese en rauwkost
*

Nagerecht
Appelcake



Wij doen het gewoon!