

MENUS

DÉCEMBRE 2023



LES SOEURS
GREMILLET



Nouvel album



Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

Rue Saint Guidon 79, 1070 Bruxelles
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
www.lescuisinesbruxelloises.be



LUNDI 4.12.23

Potage **carottes** 9
 ↓
 Croustillant de volaille
 1(m),3,6,7
 Compote
pommes-abricots
 Potatoes
 ↓
 Fruit

LUNDI 11.12.23

Potage **épinards** 9
 ↓
 Filet de poulet
Champignons crème 7
 Pommes duchesses 7
 ↓
 Fruit

LUNDI 18.12.23

Potage **poireaux** 9
 ↓
 Escalope de dinde
 Sauce de volaille 1(m),7,9
 Potée **choux verts** 7
 ↓
 Fruit

MARDI 5.12.23

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **panais** 9
 ↓
 Bolognaise de soja 1(m),3,5,6
 Fromage râpé 7
 Fusilli 1(m)
 ↓
 Dessert de St Nicolas
 1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

MARDI 12.12.23

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **navets** 9
 ↓
 Saucisse végétarienne 1(m),3,6
 Potée **choux de Bruxelles** 7
 ↓
 Dessert lacté 7

MARDI 19.12.23

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **panais** 9
 ↓
 Chili sin carne
 (Haricots rouges et poivrons)
 Riz
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 6.12.23

Potage **choux verts** 9
 ↓
 Pain de veau
 Sauce veau 1(m)
Choux rouges
 aux **pommes**
 Pommes de terre nature
 ↓
 Fruit

MERCREDI 13.12.23

Potage **courgettes** 9
 ↓
 Boulettes de bœuf 1(m)
 Sauce tomates 1(m),9
 Macaroni 1(m)
 ↓
 Fruit

MERCREDI 20.12.23

Potage **poivrons** 9
 ↓
 Gyros de porc 1(m),7,9,10
 Gratin **panais-navets** et
 pommes de terre 7
 ↓
 Fruit

JEUDI 7.12.23

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **champignons** 9
 ↓
 Bouchée de blé
 façon thaï 1(m),6
 Légumes wok
 sauce aigre-douce 9
 Riz
 ↓
 Dessert lacté 7

JEUDI 14.12.23

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **parmentier** 9
 ↓
 Curry de quorn aux légumes
 (**carottes** et courgettes) 1(m)
 Boulgour 1(m)
 ↓
 Dessert lacté 7

JEUDI 21.12.23

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **oignons** 9
 ↓
 Pâtes ricotta épinards
 (Fusilli) 1(m),7
 ↓
 Fruit

VENDREDI 01.12.23

Potage **céleris raves** 9
 ↓
 Dorade MSC 4
 Sauce au curcuma 1(m)
Carottes braisées
 Pommes de terre persillées
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 8.12.23

Potage **tomates** 9
 ↓
 Filet de Hoki MSC4
 Sauce à l'aneth 4,7
 Potée **potirons** 7
 ↓
 Fruit

VENDREDI 15.12.23

Potage **potirons** 9
 ↓
 Filet de colin MSC4
 Sauce à la ciboulette 1(m),3,4,7,10
 Haricots brisés à l'ail
 Pommes campagnardes
 ↓
 Fruit

VENDREDI 22.12.23

Crème de **potirons** 7,9
 ↓
 Médaillon de limande
 et saumon MSC & ASC4
 Sauce homardine
 1(m),2,3,4,14,9,10
 Choux fleurs à la crème 7
 Rösti 3
 ↓
 Dessert de Noel
 1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Le détail des allergènes est indiqué au verso.

Ingrédients BIO: carotte cube & rondelle, céleri-rave cube, courgette cube, épinard haché, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, coulis de tomate, couscous complet, couscous au blé entier, boulgour, macaroni blanc, macaroni complet, pâte Fusilli blanc, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, noix de muscade, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, fruits en dessert, desserts lactés.



BE-BIO-03



DUPUIS

Barbucci - Di Gregorio © Dupuis, 2023.
FR-SA

Information sur les allergènes

Conformément à l'arrêté royal du 17 juillet 2014, nous vous informons de la présence de certains allergènes dans les plats scolaires que nous proposons.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter notre service diététique par courriel à l'adresse info-diet@restobru.be ou par téléphone au 02/430.64.53.

Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous utilisons en cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée en matière d'allergènes.

Légende des allergènes sur le menu :

1 (*m,n,o,p,q,r) Gluten (voir légende ci-dessous) / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait et produits à base de lactose / 8 (*a,b,c,d,e,f,g,h,i) fruits à coque (voir légende ci-dessous) / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Fruits à coque (8)

a	Amandes
b	Noisettes
c	Noix
d	Noix de cajou
e	Noix de pécan
f	Noix du Brésil
g	Pistaches
h	Noix de macadamia
i	Noix de Queensland

Céréales contenant du gluten (1)

m	Blé
n	Seigle
o	Orge
p	épeautre
q	Kamut
r	Avoine

