MENUS MAI 2024 SANS VIANDE







Nouvel album

Bon appétit!



DE BRUSSELSE KEUKENS

MARDI 14.05.24

Potage légumes 9

Curry à l'indienne végétarien 1(m).7.9.10

(petits pois, oignons, pois chiches) Riz

Dessert lacté 7

MARDI 21.05.24

Potage Parmentier 9

Bolognaise maison (Seitan)

Fromage râpé 7

Macaroni 1(m)

Dessert lacté 7

MERCREDI 15.05.24

Potage choux fleurs

Tofu mariné 1(m).6.9.10 Potée potirons 7

MERCREDI 22.05.24

Potage **épinards** 9

Émincé de pois et blé 1(m).3

Sauce au curry 1(m).7.9.10

Carottes aux oignons

Pommes de terre au thym

Fruit

Fruit

JEUDI 16.05,24

Potage brocolis 9

Youvetsi de quorn 1(m).3.9 Pâtes grecques 1(m)

Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

VENDREDI 17.05.2^L

Potage tomates 9

Filet de lieu MSC 4 Sauce hollandaise au persil

Épinards à l'ail 1(m) Pommes de terre au paprika

Fruit

JEUDI 23.05.24

Potage céleris raves 9

Bouchée végétarienne tomates et fromage de chèvre 1(m).7 Fondue de poireaux Pommes de terre aux herbes de Provence

Dessert lacté 7

VENDREDI 24.05.24

Potage choux fleurs 9

Hoki MSC 4 Sauce à l'aneth 4.7 Potée cerfeuils 7

Fruit

LUNDI 27.05.24

LUNDI 13.05.24

Potage carottes-cumin 9

Hoki MSC 4

Sauce hollandaise 1[m] 3.7

Haricots verts brisés aux échalotes

Pommes de terre au romarin Fruit

LUNDI 20.05.24

Congé

Potage courgettes 9

Filet de lieu MSC 4 Sauce au beurre 4.7 Champignons à la crème 1(m).7 Frites

MARDI 28.05.24

Potage panais 9

Paella verdura 3.6.9

Dessert lacté 7

MERCREDI 29.05.24

Potage navets 9

Pané de blé aux épinards 1(m).7 Choux rouges aux pommes Pommes de terre

Fruit

JEUDI 30.05.24

Potage poireaux 9

Penne carbonara végétale (brocolis, carottes, tofu) 1(m).6.7

Dessert lacté 7

VENDREDI 31.05.24

Potage tomates 9

Médaillon de limande MSC 4 Sauce hollandaise 1(m).3.7 Potée navets 7

Fruit

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.







BF-BIO-03

DUPUIS



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 LCB-DBK-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
С	Noix
d	Noix de cajou
е	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
0	Orge
р	épeautre
q	Kamut
r	Avoine

