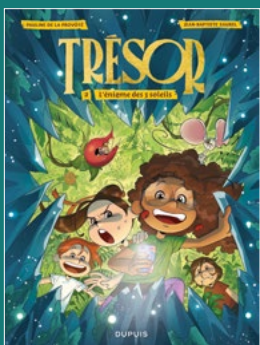


# MENUS MARS 2024



## TRESOR



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 11.03.24

Potage **potirons** 9  
 ↓  
 Pavé de dinde  
 Sauce aux échalotes 1(m).9  
 Haricots brisés aux échalotes  
 Pommes de terre aux herbes  
 ↓  
 Fruit

### LUNDI 18.03.24

Potage **poireaux** 9  
 ↓  
 Filet de poulet  
 Sauce à l'estragon 1(m).9  
**Champignons** sautés au paprika  
 Pommes de terre  
 ↓  
 Fruit

### LUNDI 25.03.24

Potage courgettes 9  
 ↓  
 Carbonade de bœuf au spéculoos (**carottes**) 1(m).9.10  
 Croquettes 1(m)  
 ↓  
 Fruit

### MARDI 12.03.24

#### MENU VÉGÉTARIEN

Potage choux fleurs 9  
 ↓  
 Mijoté de tempeh à la chinoise 1(m).6.7.9  
 Boulgour 1(m)  
 ↓  
 Dessert lacté 7

### MARDI 19.03.24

#### MENU VÉGÉTARIEN

Potage tomates 9  
 ↓  
 Boulettes végétariennes à la liégeoise 1(m).3.6.7.9  
 Pommes de terre nature  
 ↓  
 Dessert lacté 7

### MARDI 26.03.24

#### MENU VÉGÉTARIEN

Potage **épinards** 9  
 ↓  
 Pois chiches et haricots verts aux épices  
 Riz  
 ↓  
 Dessert lacté 7

### MERCREDI 13.03.24

Potage **oignons** 9

↓  
 Lasagne bolognaise maison (haché) 1(m).7.9  
 ↓  
 Fruit

### MERCREDI 20.03.24

Potage Julienne 9

↓  
 Pain de veau  
 Sauce de veau 1(m).9  
**Choux rouges** aux pommes  
 Pommes de terre  
 ↓  
 Fruit

### MERCREDI 27.03.24

Potage **carottes** 9

↓  
 Sauté de porc  
 Sauce moutarde douce 1(m).9.10  
 Gratin de choux fleurs 1(m).7  
 Pommes de terre au four  
 ↓  
 Fruit

### JEUDI 14.03.24

#### MENU VÉGÉTARIEN

Potage **navets** 9  
 ↓  
 Fondue de lentilles aux oignons et **potirons**  
 Pommes de terre nature  
 ↓  
 Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

### JEUDI 21.03.24

#### MENU VÉGÉTARIEN

Potage **panais**-persil 9  
 ↓  
 Youvetsi de quorn 3  
 Pâtes grecques 1(m)  
 ↓  
 Dessert lacté 7

### JEUDI 28.03.24

#### MENU VÉGÉTARIEN

Potage **céleris rave** 9  
 ↓  
 Macaroni bolognaise végétarienne (seitán) 1(m).6.9  
 Fromage râpé 7  
 ↓  
 Dessert lacté 7

### VENDEDI 15.03.24

Potage **champignons** 9

↓  
 Filet de Hoki MSC 4  
 Sauce hollandaise 1(m).3.4.7.9.10  
 Potée **choux verts** 7  
 ↓  
 Fruit

### VENDEDI 22.03.24

Potage **potirons** 9

↓  
 Waterzooi de poisson aux petits légumes (**carottes, oignons et céleris raves**) 1(m).4.7.9  
 Riz  
 ↓  
 Fruit

### VENDEDI 29.03.24

Potage Paysanne 9

↓  
 Filet de colin MSC 4  
 Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.10  
 Potée **choux de Bruxelles** 7  
 ↓  
 Fruit

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

De La Provôté - Saurel © 2024, Dupuis.  
FR-AVI



## 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](mailto: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

