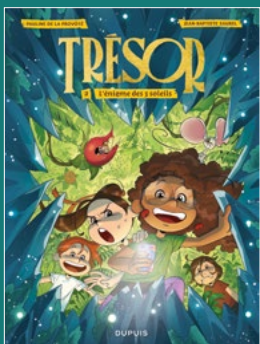


# MENUS MARS 2024 SANS VIANDE



## 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  
↓  
Cordon bleu végétarien  
1(m).3.6.7.9  
Haricots brisés aux échalotes  
Pommes de terre aux herbes  
↓  
Fruit

### LUNDI 18.03.24

Potage **poireaux** 9  
↓  
Dorade **MSC** 4  
Sauce poisson au persil  
1(m).3.4.7.9  
**Champignons** sautés au paprika  
Pommes de terre  
↓  
Fruit

### LUNDI 25.03.24

Potage courgettes 9  
↓  
Carbonade de tofu au spéculoos (**carottes**)  
1(m).6.9.10  
Frites  
↓  
Fruit

### MARDI 12.03.24

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

### MARDI 19.03.24

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

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

### MERCREDI 13.03.24

Potage **oignons** 9  
↓  
Lasagne bolognaise végétarienne maison  
1(m).3.6.7.9  
↓  
Fruit

### MERCREDI 20.03.24

Potage Julienne 9  
↓  
Escalope végétarienne  
1(m).3.6.9  
**Choux rouges** aux pommes  
Pommes de terre  
↓  
Fruit

### MERCREDI 27.03.24

Potage **carottes** 9  
↓  
Pané blé, fromage et **épinards** 1(m).7  
Sauce moutarde douce 1(m).9.10  
Gratin de choux fleurs 1(m).7  
Pommes de terre au four  
↓  
Fruit

### JEUDI 14.03.24

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

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

### JEUDI 28.03.24

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

### VENDREDI 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

### VENDREDI 22.03.24

Potage **potirons** 9  
↓  
Waterzooi de poisson aux petits légumes (**carottes, oignons et céleris raves**)  
1(m).4.7.9  
Riz  
↓  
Fruit

### VENDREDI 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, boullgour, 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-SWW

## 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

