

MENUS

AVRIL 2025

AVEC VIANDE

Bon appétit!



LES SOEURS
GRÉMILLET



Nouvel album
DUPUIS



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

Avenue Jean Sobieski 13, 1020 Bruxelles
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
www.lescuisinesbruxelloises.be

MARDI 01.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **choux fleurs** 9
 ↓
 Sauce 3 fromages et légumes
 1(m).7
 Pâtes 1(m)
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 02.04.25

Potage potirons 9

↓
 Sausisse de campagne
 Compote de **pommes**
 Purée 7
 ↓
 Fruit

JEUDI 03.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage navets 9
 ↓
 Boulettes végétariennes
 sauce tomates 1(m).3.6.7.9
 Croquettes 7
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 04.04.25

Potage petits pois 9

↓
 Filet de colin MSC 4
 Sauce hollandaise 1(m).7
Choux fleurs gratinés 1(m).7
 Pommes de terre
 ↓
 Fruit

LUNDI 07.04.25

Potage tomates 9

↓
 Beefburger
 Sauce moutarde 1(m).9.10
Champignons forestiers
 Pommes de terre
 aux herbes
 ↓
 Fruit

MARDI 08.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **poireaux** 9
 ↓
 Ratatouille de soja 1(m).6.7.9
 Riz
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 09.04.25

Potage céleris raves 9

↓
 Escalope de poulet
 Sauce au basilic 1(m).9
Carottes au thym
 Pommes de terre nature
 ↓
 Fruit

JEUDI 10.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage courgettes 9
 ↓
 Bolognaise au quorn 1(m).3.6.9
 (oignons, céleris raves,
carottes, tomates)
 Fromage 7
 Pâtes Penne 1(m)
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 11.04.25

Potage julienne 9

↓
 Filet de hoki MSC 4
 Sauce à la ciboulette 4.7.9.10
 Petits pois à la française
 Purée de pommes de terre 7
 ↓
 Fruit

LUNDI 14.04.25

Potage brocolis 9

↓
 Nuggets de volaille 1(m).9
 Potée potirons 7
 ↓
 Fruit

MARDI 15.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **choux fleurs** 9
 ↓
 Emincé végétal 1(m).3
 Sauce curry-coco 1(m).7.9.10
 Légumes printaniers sautés
 (poivrons, courgettes, **carottes**,
champignons, oignons)
 Riz
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 16.04.25

Potage **poireaux** 9

↓
 Sauté de veau
 Sauce au thym 1(m).9
 Bouquetière de légumes
 Gratin dauphinois 1(m).7
 ↓
 Fruit

JEUDI 17.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **champignons** 9
 ↓
 Youvetsi végétarien
 au tempeh 1(m).3.6.9
 Pâtes grecques 1(m)
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 18.04.25

Potage oignons 9

↓
 Médaillon de limande et
 saumon MSC & ASC 4
 Sauce à l'aneth 1(m).7
Epinards à la crème 1(m).7
 Pommes de terre nature
 ↓
 Dessert de Pâques
 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11

LUNDI 21.04.25

CONGÉ

MARDI 22.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage parmentier 9
 ↓
 Roulé végétal 1(m).3.9
 Potée **carottes** 7
 ↓
 Fruit

MERCREDI 23.04.25

Potage **épinards** 9

↓
 Lasagne maison (bœuf)
 1(m).3.7.9
 ↓
 Fruit

JEUDI 24.04.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage courgettes 9
 ↓
 Vol-au-vent végétarien
 (**champignons**) 1(m).3.6.7.9
 Riz
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 25.04.25

Potage **carottes** au cumin 9

↓
 Lieu noir MSC 4
 Sauce poisson citronnée
 1(m).4.7.12
 Brocolis
 Pommes de terre sautées
 ↓
 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, courgette cube, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâte grecque, pâte Penne blanche, pâte Fusilli blanche, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, haricot rouge, huile d'olive extra vierge, cumin moulu, noix de muscade moulu, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, origan, paprika doux poudre, romarin poudre, biscuit cookie, fruits en dessert sauf la poire, desserts lactés.



BE-BIO-03
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 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
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

