

MENUS

AVRIL 2024



LES MONDES PERDUS



Nouvel album

Bon appétit!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

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

LUNDI 1.04.24 Congé	MARDI 2.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage champignons 9 ↓ Lentilles à l'espagnole Potirons aux oignons Purée de pommes de terre ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 3.04.24 Potage courgettes 9 ↓ Macaroni 1(m) Sauce bolognaise (bœuf) 1(m).9 Fromage râpé 7 ↓ Fruit	JEUDI 4.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage tomates 9 ↓ Vol-au-vent végétarien aux champignons et émincé de pois et blé 1(m).3.6.7 Riz ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 5.04.24 Potage oignons 9 ↓ Hoki MSC 4 Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.10 Fondant de poireaux au curry doux Pommes de terre nature ↓ Fruit
LUNDI 8.04.24 Potage panais 9 ↓ Pavé de dinde Sauce moutarde 1(m).9.10 Courgettes sautées à l'ail Pommes de terre sautées ↓ Fruit	MARDI 9.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage poireaux 9 ↓ Boulettes végétariennes sauce provençale 1(m).3.6.7 Fusilli 1(m) ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 10.04.24 Potage épinards 9 ↓ Burger de veau Sauce au romarin 1(m).9 Stoemp aux carottes 7 ↓ Fruit	JEUDI 11.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage potirons 9 ↓ Mijoté de tempeh aux légumes printaniers 1(m).6.7.9 (choux fleurs, céleris, poireaux, petits pois, haricots verts, navets , oignons) Boulgour 1(m) ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 12.04.24 Potage carottes 9 ↓ Lieu noir MSC 4 Sauce à la ciboulette 1(m).9 Épinards au beurre 7 Pommes de terre nature ↓ Fruit
LUNDI 15.04.24 Potage brocolis 9 ↓ Nuggets de poulet 1(m) Compote de pommes Pommes de terre campagnardes ↓ Fruit	MARDI 16.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage Parmentier 9 ↓ Chili sin carne 1(m) Riz ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 17.04.24 Potage céleris raves 9 ↓ Sauté de porc Sauce de volaille 1(m).9 Carottes au cumin Gratin dauphinois 7 ↓ Fruit	JEUDI 18.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage légumes 9 ↓ Blanquette aux haricots blancs et champignons 1(m).7.9 Croquettes 1(m) ↓ Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11	VENDREDI 19.04.24 Potage choux fleurs 9 ↓ Cassolette de saumon aux brocolis ASC 1(m).3.4.7 Macaroni 1(m) ↓ Fruit
LUNDI 22.04.24 Potage navets 9 ↓ Tajine d'agneau 1(m).9 Semoule 1(m) ↓ Fruit	MARDI 23.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage carottes 9 ↓ Aiguillettes de blé 1(m).3 Potée d'épinards 7 ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 24.04.24 Potage tomates 9 ↓ Escalope de dinde Sauce à la ciboulette 1(m).9 Choux fleurs au beurre 7 Pommes de terre au four ↓ Fruit	JEUDI 25.04.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage panais 9 ↓ Macaroni brocolis et fromages 1(m).7 ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 26.04.24 Potage oignons 9 ↓ Dorade MSC 4 Sauce au beurre 1(m).4.7.9 Potirons au romarin Pommes de terre au romarin ↓ 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

Lemaux Piedfert - Aucha - Kaori © Dupuis, 2024.
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 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

