

# MENUS

## AVRIL 2024

### SANS VIANDE



## 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

<b>LUNDI 1.04.24</b> Congé	<b>MARDI 2.04.24</b> Potage <b>champignons</b> 9 ↓ Lentilles à l'espagnole <b>Potirons</b> aux oignons Purée de pommes de terre ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 3.04.24</b> Potage courgettes 9 ↓ Macaroni 1(m) Sauce bolognaise (seitan) 1(m).6.9 Fromage râpé 7 ↓ Fruit	<b>JEUDI 4.04.24</b> Potage tomates 9 ↓ Vol-au-vent végétarien aux <b>champignons</b> et émincé de pois et blé 1(m).3.6.7 Riz ↓ Dessert lacté 7	<b>VENDREDI 5.04.24</b> Potage oignons 9 ↓ Hoki MSC 4 Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.10 Fondant de <b>poireaux</b> au curry doux Pommes de terre nature ↓ Fruit
<b>LUNDI 8.04.24</b> Potage panais 9 ↓ Pois chiches au paprika Courgettes sautées à l'ail Pommes de terre sautées ↓ Fruit	<b>MARDI 9.04.24</b> Potage <b>poireaux</b> 9 ↓ Boulettes végétariennes sauce provençale 1(m).3.6.7 Fusilli 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 10.04.24</b> Potage <b>épinards</b> 9 ↓ Burger de légumes 1(m).3.6 Stoemp aux carottes 7 ↓ Fruit	<b>JEUDI 11.04.24</b> Potage <b>potirons</b> 9 ↓ Mijoté de tempeh aux légumes printaniers 1(m).6.7.9 (choux fleurs, <b>céleris</b> , <b>poireaux</b> , petits pois, haricots verts, <b>navets</b> , oignons) Boulgour 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>VENDREDI 12.04.24</b> Potage carottes 9 ↓ Lieu noir MSC 4 Sauce à la ciboulette 1(m).9 <b>Épinards</b> au beurre 7 Pommes de terre nature ↓ Fruit
<b>LUNDI 15.04.24</b> Potage brocolis 9 ↓ Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9 Compote de <b>pois chiches</b> Pommes de terre campagnardes ↓ Fruit	<b>MARDI 16.04.24</b> Potage Parmentier 9 ↓ Chili sin carne 1(m) Riz ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 17.04.24</b> Potage céleris raves 9 ↓ Cabillaud MSC 4 Sauce hollandaise 1(m).3.7 Gratin dauphinois 7 ↓ Fruit	<b>JEUDI 18.04.24</b> Potage légumes 9 ↓ Blanquette aux haricots blancs et <b>champignons</b> 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	<b>VENDREDI 19.04.24</b> Potage choux fleurs 9 ↓ Cassolette de saumon aux brocolis ASC 1(m).3.4.7 Macaroni 1(m) ↓ Fruit
<b>LUNDI 22.04.24</b> Potage <b>navets</b> 9 ↓ Tajine de pois chiches 1(m).9 Semoule 1(m) ↓ Fruit	<b>MARDI 23.04.24</b> Potage carottes 9 ↓ Aiguillettes de blé 1(m).3 Potée d' <b>épinards</b> 7 ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 24.04.24</b> Potage tomates 9 ↓ Tofu sauce au curry 1(m).6.7 Choux fleurs au beurre 7 Pommes de terre au four ↓ Fruit	<b>JEUDI 25.04.24</b> Potage panais 9 ↓ Macaroni brocolis et fromages 1(m).7 ↓ Dessert lacté 7	<b>VENDREDI 26.04.24</b> Potage oignons 9 ↓ Dorade MSC 4 Sauce au beurre 1(m).4.7.9 <b>Potirons</b> 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-SVI

## 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

