

MENUS

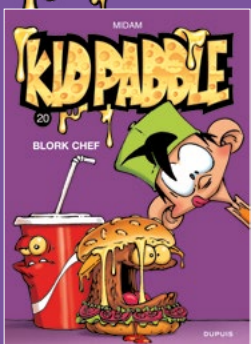
DÉCEMBRE 2024

SANS VIANDE WOLUWE

Bon appétit!



KID PADDLE



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

LUNDI 2.12.24

Potage **panais** 9
↓
Escalope végétarienne
1(m).3.6.9
↓
Petits pois-**carottes** étuvés
↓
Pommes de terre sautées
↓
Fruit

MARDI 3.12.24

Potage épinards 9
↓
Bolognaise de seitan 1(m).6.9
↓
Fromage râpé 7
↓
Fusilli 1(m)
↓
Dessert lacté 7

MERCREDI 4.12.24

Potage Paysanne 9
↓
Bouchées végétales
1(m.o).3.9
↓
Choux rouges
aux **potons** 1(m)
↓
Pommes de terre nature
↓
Fruit

JEUDI 5.12.24

Potage parmentier 9
↓
Curry à l'indienne
(pois chiches) 1(m).7.9
↓
Riz
↓
Dessert lacté 7

VENDEDI 6.12.24

Potage **poireaux** 9
↓
Fishstick 1(m).4
↓
Sauce tartare 3.10.12
↓
Potée **potirons** 7
↓
Dessert de Saint Nicolas
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11

LUNDI 9.12.24

Potage Julienne 9
↓
Colin MSC 4
↓
Sauce à la ciboulette
1(m).3.4.7.9.10.12
↓
Champignons
à la crème 1(m).7
↓
Riz
↓
Fruit

MARDI 10.12.24

Potage tomates 9
↓
Pâtes fromage
et brocolis 1(m).7
↓
Dessert lacté 7

MERCREDI 11.12.24

Potage courgettes 9
↓
Roulé végétal 1(m).3.9
↓
Compote
de **potons**-abricots
↓
Purée de pommes de
terre 7
↓
Fruit

JEUDI 12.12.24

Potage **navets** 9
↓
Boulettes végétariennes
1(m).3.6.7
↓
Sauce tomates
↓
Frites
↓
Dessert lacté 7

VENDEDI 13.12.24

Potage **carottes** 9
↓
Filet de hoki MSC 4
↓
Sauce à l'aneth 4.7
↓
Epinards à l'ail 1(m)
↓
Pommes de terre nature
↓
Fruit

LUNDI 16.12.24

Potage légumes 9
↓
Aiguillette de blé 1(m).3
↓
Haricots brisés à l'ail
↓
Pommes de terre nature
↓
Fruit

MARDI 17.12.24

Potage brocolis 9
↓
Vol-au-vent végétarien
(émincé de blé) 1(m).3.7.9
↓
Riz
↓
Dessert lacté 7

MERCREDI 18.12.24

Potage **oignons** 9
↓
Lasagne maison
végétarienne (quorn)
1(m).3.7.9
↓
Fruit

JEUDI 19.12.24

Potage épinards 9
↓
Burger de légumes 1(m.o).3.6
↓
Choux fleurs gratinés 1(m).7
↓
Pommes de terre
campagnardes
↓
Dessert lacté 7

VENDEDI 20.12.24

Crème de **potirons** 7.9
↓
Médailillon de limande
et saumon MSC/ASC 4
↓
Sauce homardine 1(m).2.4.7
↓
Potée **cerfeuil** 7
↓
Dessert de Noël
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11

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, poireau, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâte grecque, pâte Penne blanc, pâte Fusilli blanc, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, haricot rouge, huile d'olive extra vierge, cumin moulu, noix de muscade, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, origan, paprika doux poudre, romarin poudre, biscuit cookie, fruits en dessert, desserts lactés.



BE-BIO-03
FR-SVV

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

