

MENUS MARS 2025

AVEC VIANDE

Bon appétit!



LES MONDES PERDUS



Nouvel album

DUPUIS

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



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELE
KEUKENS

LUNDI 10.03.25

Potage choux fleurs 9
♦
Boulettes
à la liégeoise 1(m),12
♦
Pommes de terre nature
♦
Fruit

MARDI 11.03.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage courgettes 9
♦
Sauté de tempeh 1(m),6
Sauce aux légumes 7,9
Poêlée de **champignons**
Pâtes Penne 1(m)
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 12.03.25

Potage **oignons** 9
♦
Tajine de poulet 1(m)
Semoule 1(m)
♦
Fruit

JEUDI 13.03.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage paysanne 9
♦
Bouchées végétariennes
1(m,o),3,9
♦
Gratin de **chicons**
à l'emmental 1(m),7
Croquettes 7
♦
Dessert lacté 7

VENDREDI 14.03.25

Potage tomates 9
♦
Saumon **ASC** 4
Sauce à l'aneth 1(m),7
Brocolis
Pommes de terre
♦
Fruit

LUNDI 17.03.25

Potage courgettes 9
♦
Irish stew
(ragoût traditionnel
à base d'agneau, **carottes**,
oignons & pommes de
terre) 1(m),7,9,10
♦
Fruit

MARDI 18.03.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **carottes** 9
♦
Burger de légumes 1(m,o),3,6
Potée **choux de Bruxelles** 7
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 19.03.25

Potage **poireaux** 9
♦
Lasagne maison
(bœuf) 1(m),3,7,9
♦
Fruit

JEUDI 20.03.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **navets** 9
♦
Curry de lentilles aux
carottes 1(m),7,9
Boulgour 1(m,n)
♦
Dessert lacté 7

VENDREDI 21.03.25

Potage **oignons** 9
♦
Filet de colin **MSC** 4
Sauce citronnée 1(m),4,7,12
Epinards au beurre 1(m),7
Pommes de terre nature
♦
Fruit

LUNDI 24.03.25

Potage **poireaux** 9
♦
Pavé de dinde 1(m)
Sauce au basilic 1(m),9
Mélange de légumes
printaniers (**carottes**,
choux fleurs & brocolis)
Pommes de terre
aux herbes
♦
Fruit

MARDI 25.03.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **potirons** 9
♦
Emincé végétal
de pois et blé 1(m),3
Champignons
à la crème 1(m),7
Riz
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 26.03.25

Potage choux fleurs 9
♦
Clafoutis salé (œuf,
oignons, lardinettes
de dinde, poivrons,
emmental & pommes
de terre) 3,7
♦
Fruit

JEUDI 27.03.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage légumes 9
♦
Bolognaise végétarienne
au quorn 1(m),3,9
Fromage râpé 7
Fusilli 1(m)
♦
Dessert lacté 7

VENDREDI 28.03.25

Potage **céleris raves** 9
♦
Filet de hoki **MSC** 4
Sauce hollandaise 1(m),7
Potée **choux verts** 7
♦
Biscuit 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, 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-SA

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

