

MENUS

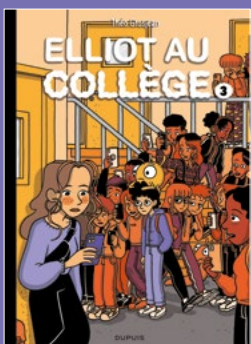
NOVEMBRE 2024

AVEC VIANDE

Bon appétit!



ELLIOT AU COLLEGE



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 BRUSSELS
KEUKENS

LUNDI 4.11.24 Potage navets 9 Saucisse de veau Sauce au thym 1(m).9 Carottes au thym 7 Pommes de terre sautées Fruit	MARDI 5.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage petits pois 9 Boulettes végétariennes sauce tomates 1(m).3.6.7 Fusilli 1(m) Dessert lacté 7	MERCREDI 6.11.24 Potage choux blancs curry 9 Filet de poulet Sauce à l'estragon 1(m).9 Potée choux verts 7 Fruit	JEUDI 7.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage potirons 9 Curry à l'indienne 1(m).7 (pois chiches, petits pois, patates douces) Riz Dessert lacté 7	VENREDI 8.11.24 Potage tomates basilic 9 Cabillaud MSC 4 Sauce à l'aneth 4.7 Épinards à la crème 1(m).7 Pommes duchesse 7 Fruit
LUNDI 11.11.24 CONGÉ	MARDI 12.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage champignons 9 Bouchées végétariennes épinards et fromage 1(m).7 Potée potirons 7 Dessert lacté 7	MERCREDI 13.11.24 Potage courgettes 9 Lasagne bolognaise maison (bœuf) 1(m).3.7.9 Fruit	JEUDI 14.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage oignons 9 Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9 Compote de pommes Purée 7 Dessert lacté 7	VENREDI 15.11.24 Potage légumes 9 Filet de hoki MSC 4 Sauce hollandaise 1(m).3.7 Brocolis au beurre 7 Pommes de terre au four Fruit
LUNDI 18.11.24 Potage choux fleurs 9 Gyros de dinde 9 Sauce du chef (sauce de viande à l'ail et oignons) 1(m).9 Fondue de poivrons Pommes de terre Fruit	MARDI 19.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage tomates 9 Carbonara végétale (tofu, carottes et brocolis) 1(m).6.7 Penne 1(m) Dessert lacté 7	MERCREDI 20.11.24 Potage navets 9 Beefburger Jus de cuisson 1(m).9 Petits pois à la française Pommes de terre rissolées Fruit	JEUDI 21.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage épinards 9 Chili sin carne 1(m).9 (haricots rouges) Riz Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i,j),11	VENREDI 22.11.24 Potage potirons 9 Filet de colin MSC 4 Sauce citronnée 1(m).4.10.12 Potée poireaux 7 Fruit
LUNDI 25.11.24 Potage patates douces 9 Pilon de poulet 9 Sauce à l'estragon 1(m).9 Haricots verts aux oignons Pommes de terre au four Fruit	MARDI 26.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage céleris raves 9 Bolognaise maison (lentilles) 1(m).3.9 Fromage râpé 7 Fusilli 1(m) Dessert lacté 7	MERCREDI 27.11.24 Potage carottes 9 Pain de veau Sauce aux herbes 1(m).9 Gratin de choux fleurs 1(m).7 Pommes de terre nature Fruit	JEUDI 28.11.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage brocolis 9 Vol-au-vent végétarien 1(m).3.6.7 Croquettes 7 Dessert lacté 7	VENREDI 29.11.24 Potage panais 9 Lieu noir MSC 4 Sauce hollandaise à la ciboulette 1(m).3.7 Potée cerfeuil 7 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
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

