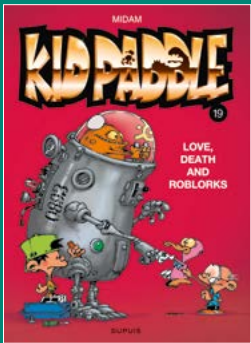


MENUS NOVEMBRE 2023



KID PADDLE



Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

Rue Saint Guidon 79, 1070 Bruxelles
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
www.lescuisinesbruxelloises.be

<p>LUNDI 6.11.23</p> <p>Potage courgettes 9</p> <p>♦</p> <p>Filet de poulet Sauce au thym 1(m).9</p> <p>Carottes</p> <p>Pommes de terre campagnardes</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>MARDI 7.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage potirons 9</p> <p>♦</p> <p>Aiguillette panée 1(m)</p> <p>Potée aux choux fleurs et ciboulette 7</p> <p>♦</p> <p>Produit laitier 7</p>	<p>MERCREDI 8.11.23</p> <p>Potage poivrons 9</p> <p>♦</p> <p>Blanquette de veau aux petits légumes 1(m).7</p> <p>Riz</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>JEUDI 9.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage Paysanne 9</p> <p>♦</p> <p>Pâtes bolognaises au quorn 1(m).3.9</p> <p>Fromage râpé 7</p> <p>♦</p> <p>Produit laitier 7</p>	<p>VENDREDI 10.11.23</p> <p>Potage oignons 9</p> <p>♦</p> <p>Cabillaud MSC4</p> <p>Sauce de poisson 1(m).3.7.9</p> <p>Épinards à la crème 1(m).7</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>
<p>LUNDI 13.11.23</p> <p>Potage tomates 9</p> <p>♦</p> <p>Boulettes à la liégeoise 1(m).7.9</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>MARDI 14.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage poireaux 9</p> <p>♦</p> <p>Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9</p> <p>Compote de pommes Pommes Wedge aux herbes de Provence</p> <p>♦</p> <p>Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11</p>	<p>MERCREDI 15.11.23</p> <p>Potage choux fleurs 9</p> <p>♦</p> <p>Escalope de poulet Sauce à l'estragon crémée 1(m).7</p> <p>Potée aux choux verts 7</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>JEUDI 16.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage courgettes 9</p> <p>♦</p> <p>Ragoût de quorn aux légumes d'automne 1(m).3 (potirons, navets, courgettes) Semoule 1(m)</p> <p>♦</p> <p>Produit laitier 7</p>	<p>VENDREDI 17.11.23</p> <p>Potage Jardinière 9</p> <p>♦</p> <p>Filet de hoki MSC4 Champignons à la crème et aux herbes 1(m).7</p> <p>Coquillettes 1(m)</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>
<p>LUNDI 20.11.23</p> <p>Potage épinards 9</p> <p>♦</p> <p>Gyros de poulet avec sa sauce 1(m).7.9.10</p> <p>Gratin panais-navets curry et pommes de terre 7</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>MARDI 21.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage parmentier 9</p> <p>♦</p> <p>Mijoté de blé aux légumes d'automne 1(m).7.9</p> <p>Boulgour 1(m)</p> <p>♦</p> <p>Produit laitier 7</p>	<p>MERCREDI 22.11.23</p> <p>Potage tomates 9</p> <p>♦</p> <p>Rôti de porc *Rôti de dinde Sauce au romarin 1(m).9</p> <p>Chicons braisés Pommes de terre</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>JEUDI 23.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage légumes 9</p> <p>♦</p> <p>Gratin de macaroni aux choux fleurs 1(m).7</p> <p>♦</p> <p>Produit laitier 7</p>	<p>VENDREDI 24.11.23</p> <p>Potage carottes 9</p> <p>♦</p> <p>Filet de colin MSC4</p> <p>Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.11.12</p> <p>Potée de poireaux 7</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>
<p>LUNDI 27.11.23</p> <p>Potage oignons 9</p> <p>♦</p> <p>Tajine d'agneau (courgettes, navets, carottes) 1(m).9</p> <p>Semoule 1(m)</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>MARDI 28.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage potirons 9</p> <p>♦</p> <p>Escalope végétarienne 1(m).3.6.9</p> <p>Stoemp aux choux frisés 7</p> <p>♦</p> <p>Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11</p>	<p>MERCREDI 29.11.23</p> <p>Potage navets 9</p> <p>♦</p> <p>Hamburger de bœuf Haricots verts aux oignons Frites</p> <p>♦</p> <p>Fruit</p>	<p>JEUDI 30.11.23</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Potage courgettes 9</p> <p>♦</p> <p>Waterzooi végétarien au soja et légumes (carottes, céleris, poireaux) 1(m).3.6.7.9</p> <p>Coquillettes 1(m)</p> <p>♦</p> <p>Produit laitier 7</p>	

Légende :

FT = Fairtrade

LC = liaison chaude

LF = liaison froide

MSC = pêche durable

Texte en gras : fruits & légumes de saison

*adapté sans viande de porc

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus,

une numérotation est indiquée à côté des menus,

sa signification étant reprise au verso.

Pour le menu sans viande, merci d'aller sur le site www.lescuisinesbruxelloises.be



BE-BIO-03



DUPUIS

Midam © Dupuis, 2023.
FR-AVV

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

