

# MENUS

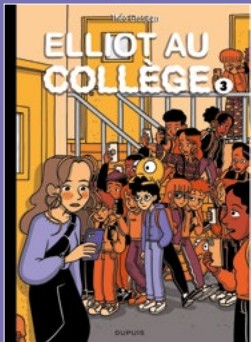
NOVEMBRE 2024

SANS VIANDE WOLUWE

Bon appétit!



ELLIOT AU  
COLLÈGE



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 BRUSSELSE  
KEUKENS



LUNDI 4.11.24

Potage **navets** 9  
♦  
Roulé végétal 1(m).3.9  
**Carottes** au thym 7  
♦  
Pommes de terre sautées  
♦  
Fruit

MARDI 5.11.24

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 fleurs** 9  
♦  
Lieu noir MSC 4  
♦  
Sauce citronnée 1(m).4.10.12  
♦  
Potée **choux verts** 7  
♦  
Fruit

JEUDI 7.11.24

Potage **potirons** 9  
♦  
Curry à l'indienne 1(m).7  
(pois chiches, petits pois,  
patates douces)  
Riz  
♦  
Dessert lacté 7

VENDEDI 8.11.24

Potage tomates 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

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 végétarienne  
maison (quorn) 1(m).3.7.9  
♦  
Fruit

JEUDI 14.11.24

Potage **oignons** 9  
♦  
Nuggets végétariens  
1(m).3.6.7.9  
♦  
Compote de **pommes**  
♦  
Purée 7  
♦  
Dessert lacté 7

VENDEDI 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  
♦  
Emincé végétal 1(m).3  
♦  
Fondue de poivrons  
♦  
Pommes de terre  
♦  
Fruit

MARDI 19.11.24

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  
♦  
Burger de légumes 1(m).o).3.6  
♦  
Petits pois à la française  
♦  
Pommes de terre rissolées  
♦  
Fruit

JEUDI 21.11.24

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

VENDEDI 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  
♦  
Sticks végétariens 1(m).o).3.9  
♦  
Haricots verts aux oignons  
♦  
Pommes de terre au four  
♦  
Fruit

MARDI 26.11.24

Potage **céleri 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  
♦  
Bouchées végétales tomates  
et fromage de chèvre 1(m).3.7  
♦  
Gratin de **choux fleurs** 1(m).7  
♦  
Pommes de terre nature  
♦  
Fruit

JEUDI 28.11.24

Potage **brocolis** 9  
♦  
Vol-au-vent végétarien  
1(m).3.6.7  
♦  
Frites  
♦  
Dessert lacté 7

VENDEDI 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-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

