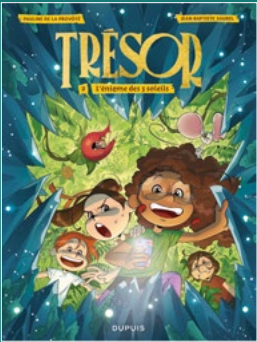


# MENUS MARS 2024



## TRESOR



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

LUNDI 11.03.24

Potage **potirons** 9

♦

Pavé de dinde  
Sauce aux échalotes 1(m).9  
Haricots brisés aux échalotes  
Pommes de terre aux herbes

♦

Fruit

MARDI 12.03.24

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage choux fleurs 9

♦

Mijoté de tempeh  
à la chinoise 1(m).6.7.9  
Boulgour 1(m)

♦

Dessert lacté 7

MERCREDI 13.03.24

Potage **oignons** 9

♦

Lasagne bolognaise maison  
(haché) 1(m).7.9

♦

Fruit

JEUDI 14.03.24

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **navets** 9

♦

Fondue de lentilles aux  
oignons et **potirons**  
Pommes de terre nature

♦

Biscuit  
1(m)3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

VENDREDI 15.03.24

Potage **champignons** 9

♦

Filet de Hoki MSC 4  
Sauce hollandaise 1(m).3.4.7.9.10  
Potée **choux verts** 7

♦

Fruit

LUNDI 18.03.24

Potage **poireaux** 9

♦

Filet de poulet  
Sauce à l'estragon 1(m).9  
**Champignons** sautés au  
paprika  
Pommes de terre

♦

Fruit

MARDI 19.03.24

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage tomates 9

♦

Boulettes végétariennes à la  
liégeoise 1(m).3.6.7.9  
Pommes de terre nature

♦

Dessert lacté 7

MERCREDI 20.03.24

Potage Julienne 9

♦

Pain de veau  
Sauce de veau 1(m).9  
**Choux rouges** aux **pommes**  
Pommes de terre

♦

Fruit

JEUDI 21.03.24

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **panais**-persil 9

♦

Youvetsi de quorn 3  
Pâtes grecques 1(m)

♦

Dessert lacté 7

VENDREDI 22.03.24

Potage **potirons** 9

♦

Waterzooi de poisson aux  
petits légumes (**carottes**,  
**oignons** et **céleris raves**)  
1(m).4.7.9  
Riz

♦

Fruit

LUNDI 25.03.24

Potage courgettes 9

♦

Carbonade de bœuf  
au spéculoos (**carottes**)  
1(m).9.10  
Frites

♦

Fruit

MARDI 26.03.24

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **épinards** 9

♦

Pois chiches et haricots verts  
aux épices  
Riz

♦

Dessert lacté 7

MERCREDI 27.03.24

Potage **carottes** 9

♦

Sauté de porc  
\* Escalope de dinde  
Sauce moutarde douce 1(m).9.10  
Gratin de choux fleurs 1(m).7  
Pommes de terre au four

♦

Fruit

JEUDI 28.03.24

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **céleris rave** 9

♦

Macaroni bolognaise  
végétarienne (seitán) 1(m).6.9  
Fromage râpé 7

♦

Dessert lacté 7

VENDREDI 29.03.24

Potage Paysanne 9

♦

Filet de colin MSC 4  
Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.10  
Potée **choux de Bruxelles** 7

♦

Fruit

### Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

\* adapté sans viande de porc

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



**DUPUIS**

De La Provôté - Saurel © 2024, Dupuis.  
FR-AWW

## 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](mailto: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

