

MENUS

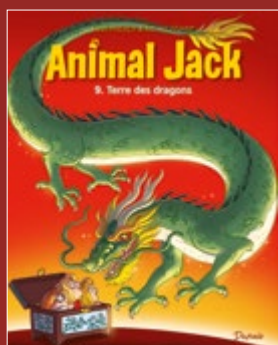
SEPTEMBRE 2024

AVEC VIANDE

Bon appétit!



Animal Jack



Nouvel album
DUPUIS



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

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

LUNDI 2.09.24 Potage petits pois 9 ↓ Lamelles de bœuf Sauce provençale 1(m).9 Boulghour 1(m) ↓ Fruit	MARDI 3.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage navets 9 ↓ Bouchées végétales tomates et chèvre 1(m).3.7 Sauce aux herbes 1(m).9 Fondue de poivrons Pommes de terre au thym ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 4.09.24 Potage carottes-cumin 9 ↓ Pavé de dinde Sauce au romarin 1(m).9 Petits pois à la française Pommes de terre nature ↓ Fruit	JEUDI 5.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage choux verts 9 ↓ Youvetsi de quorn 1(m).3.9 Pâtes grecques 1(m) ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 6.09.24 Potage panais 9 ↓ Fish stick 1(m).4 Sauce tartare 3.9.10.12 Potée potirons 7 ↓ Fruit
LUNDI 9.09.24 Potage cerfeuil 9 ↓ Pilon de poulet Sauce à l'estragon 1(m).9 Compote Pommes de terre rissolées aux herbes ↓ Fruit	MARDI 10.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage Parmentier 9 ↓ Vol-au-vent végétarien 1(m).3.6.7 Riz pilaf ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 11.09.24 Potage julienne 9 ↓ Boudin - jus de viande 1(m).9 Choux rouges aux pommes 1(m) Pommes de terre nature ↓ Fruit	JEUDI 12.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage céleris raves 9 ↓ Boulettes végétariennes sauce tomates 1(m).3.6.7.9 Fusilli 1(m) ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 13.09.24 Crudités carottes-tomates ↓ Filet de hoki MSC 4 Sauce à l'aneth 1(m).4.7 Potée brocolis 1(m).7 ↓ Fruit
LUNDI 16.09.24 Potage panais 9 ↓ Escalope de dinde Sauce moutarde 1(m).9.10 Haricots brisés aux oignons Pommes de terre nature ↓ Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11	MARDI 17.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage patates douces 9 ↓ Couscous de pois chiches 1(m).9 (poivrons, pois chiches, navets, courgettes, aubergines, oignons) Semoule 1(m) ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 18.09.24 Potage Paysanne 9 ↓ Lasagne maison (bœuf) (céleris raves, carottes, tomates) 1(m).3.7.9 ↓ Fruit	JEUDI 19.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage courgettes 9 ↓ Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9 Carottes au thym Purée pommes de terre 7 ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 20.09.24 Potage champignons 9 ↓ Colin MSC 4 Sauce citronnée 1(m).4.10.12 Epinards à l'ail 1(m) Pommes de terre nature ↓ Fruit
LUNDI 23.09.24 Potage tomates 9 ↓ Gratin de pâtes, lardinettes et brocolis 1(m).7 ↓ Fruit	MARDI 24.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage oignons 9 ↓ Chili sin carne 1(m).9 (tomates, poivrons, maïs, haricots rouges) Riz ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 25.09.24 Potage choux verts 9 ↓ Lamelles de dinde Sauce au curry doux 1(m).7.9.10 Choux fleurs gratinés Pommes de terre sautées 7 ↓ Fruit	JEUDI 26.09.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage légumes 9 ↓ Blanquette de tofu 1(m).6.7.9 (carottes, oignons) Croquettes 1(m) ↓ Dessert lacté 7	VENDREDI 27.09.24 CONGÉ
LUNDI 30.09.24 Potage choux blancs-curry 9.10 ↓ Bolognaise de boeuf (céleris raves, carottes, tomates) 1(m).9 Fromage râpé 7 Pâtes 1(m) ↓ 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, boulghour, 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

