

MENUS

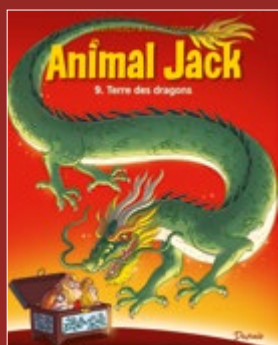
SEPTEMBRE 2024

SANS 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 9.09.24

Potage **cerfeuil** 9
♦
Lentejas 1(m).9
(**carottes** et pommes de terre)
♦
Fruit

MARDI 10.09.24

Potage Parmentier 9
♦
Vol-au-vent végétarien 1(m).3.6.7
Riz pilaf
♦
Dessert lacté 7

LUNDI 16.09.24

Potage **panais** 9
♦
Moussaka végétarienne (**aubergines, tomates, champignons, oignons, carottes, céleris, lentilles**) 1(m).7.9
♦
Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.j).11

MARDI 17.09.24

Potage patates douces 9
♦
Couscous de pois chiches 1(m).9 (poivrons, pois chiches, **navets, courgettes, aubergines, oignons**)
Semoule 1(m)
♦
Dessert lacté 7

LUNDI 23.09.24

Potage **tomates** 9
♦
Gratin de pâtes, fromage et **brocolis** 1(m).7
♦
Fruit

MARDI 24.09.24

Potage **oignons** 9
♦
Chili sin carne 1(m).9 (**tomates**, poivrons, maïs, haricots rouges)
Riz
♦
Dessert lacté 7

LUNDI 30.09.24

Potage choux blancs-curry 9.10
♦
Bolognaise végétarienne (**céleris raves, carottes, tomates, lentilles**) 1(m).9
Fromage râpé 7
Pâtes 1(m)
♦
Fruit

MERCREDI 4.09.24

Potage **carottes-cumin** 9
♦
Lieu noir MSC 4
Sauce hollandaise 1(m).3.7
Petits pois à la française
Pommes de terre nature
♦
Fruit

JEUDI 5.09.24

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

MERCREDI 11.09.24

Potage julienne 9
♦
Roulé végétal 1(m).3.9
Choux rouges aux **pommes** 1(m)
Pommes de terre nature
♦
Fruit

JEUDI 12.09.24

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

MERCREDI 18.09.24

Potage Paysanne 9
♦
Lasagne maison végétarienne (quorn) (céleris raves, carottes, tomates) 1(m).3.7.9
♦
Fruit

JEUDI 19.09.24

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

MERCREDI 25.09.24

Potage choux verts 9
♦
Emincé de pois et blé 1(m).3
Sauce au curry doux 1(m).7.9.10
Choux fleurs gratinés
Pommes de terre sautées 7
♦
Fruit

JEUDI 26.09.24

Potage légumes 9
♦
Blanquette de tofu 1(m).6.7.9 (**carottes, oignons**)
Croquettes 1(m)
♦
Dessert lacté 7

VENDREDI 27.09.24

CONGÉ

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-SV

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

