

# MENUS MARS 2019



La boîte à musique



Nouvel album

## BON APPÉTIT !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

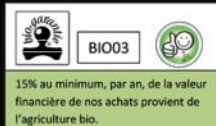
Rue Arthur Maes 129, 1130 Bruxelles  
Tél. 02/545.13.87  
www.lescuisinesbruxelloises.be

<p><b>LUNDI 11.03.19</b></p> <p><b>Potage Parmentier<sup>1</sup></b> ↓ Lasagne pur bœuf 7(m) .8.10.14 ↓ Fruit</p>	<p><b>MARDI 12.03.19</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage potirons<sup>1</sup> ↓ Galette de légumes 1.5.6.7(m).8.10.14 Potée aux poireaux<sup>8.10</sup> ↓ Bioferme yaourt fraise<sup>10</sup></p>	<p><b>MERCREDI 13.03.19</b></p> <p>Potage cresson<sup>1</sup> ↓ Roti de porc *Saucisse de veau<sup>8</sup> Sauce moutarde et miel 1.7(m).9.10.13.14 <b>Chou rouge</b> aux pommes Pommes de terre natures ↓ Fruit</p>	<p><b>JEUDI 14.03.19</b></p> <p>Potage champignons<sup>1</sup> ↓ Filet de Dinde Sauce volaille<sup>1.7(m).10</sup> Jeunes carottes au cumin<sup>8.10</sup> Purée<sup>10</sup> ↓ « Petit suisse » aux fruits<sup>10</sup></p>	<p><b>VENDREDI 01.03.19</b></p> <p><b>MENU CARNAVAL</b></p> <p>Potage poireaux</p> <p>Fish stick<sup>4.7 (m, n)</sup></p> <p>Stoemp potiron<sup>8.10</sup></p> <p>Dessert spécial</p>	<p><b>VENDREDI 15.03.19</b></p> <p><b>JOURNÉE BIO</b></p> <p>Potage poireaux<sup>1</sup> ↓ Dés de Saumon Pacifique<sup>MSC<sup>4</sup></sup> Sauce curcuma 1.3.4.7(m).9.10.13.14 Brocolis<sup>10</sup> Riz ↓ Fruit</p>
<p><b>LUNDI 18.03.19</b></p> <p>Potage panais<sup>1</sup> ↓ Escalope de poulet Sauce aux oignons<sup>1.7(m).10</sup> Petits pois à la française<sup>8.10</sup> Pommes de terre natures ↓ Yaourt brassé aux fruits<sup>10</sup></p>	<p><b>MARDI 19.03.19</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage chicons<sup>1</sup> ↓ Haricots rouges à l'indienne, Boullgour<sup>5.7(m)</sup> ↓ Fruit</p>	<p><b>MERCREDI 20.03.19</b></p> <p>Potage aux légumes**<sup>1</sup> ↓ Hamburger de bœuf<sup>8</sup> Sauce du chef<sup>1.7(m)</sup> Salsifis à la crème<sup>7(m).10</sup> Pommes de terre natures ↓ Fromage blanc sucré<sup>10</sup></p>	<p><b>JEUDI 21.03.19</b></p> <p>Potage choux fleurs, ↓ Blanquette de veau aux champignons<sup>1.7(m).10</sup> Cornettes<sup>5.7(m).14</sup> ↓ Fruit</p>	<p><b>VENDREDI 22.03.19</b></p> <p>Potage carottes<sup>1</sup> ↓ Filet de cabillaud <sup>MSC<sup>4</sup></sup> Sauce citron 1.3.4.7(m).9.10.13.14 Potée aux courgettes<sup>8.10</sup> ↓ Fruit</p>	<p><b>VENDREDI 29.03.19</b></p> <p>Potage champignons<sup>1</sup> ↓ Waterzooi de Filet de colin MSC 1.3.4.7(m).9.10.13.14 (julienne de légumes) Riz ↓ Fruit</p>
<p><b>LUNDI 25.03.19</b></p> <p><b>FÊTE NATIONALE GRECQUE 25/03</b></p> <p>Potage céleri-rave<sup>1</sup> ↓ Youvetsj d'agneau<sup>1</sup> Pâtes complètes<sup>5.7(m).1</sup> ↓ Fruit</p>	<p><b>MARDI 26.03.19</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage potirons<sup>1</sup> ↓ Escalope végétarienne 1.5.7(m).8.10.14 Choux fleurs<sup>10</sup> Pommes de terre natures ↓ Riz au lait<sup>10</sup></p>	<p><b>MERCREDI 27.03.19</b></p> <p><b>PLAT TRADITIONNEL BELGE</b></p> <p>Potage navets<sup>1</sup> ↓ Boudin blanc<sup>7(m).10.14</sup> *Chipolata de volaille<sup>8</sup> Sauce aux fines herbes 1.7(m).10 Potée aux carottes<sup>8.10</sup> ↓ Fruit</p>	<p><b>JEUDI 28.03.19</b></p> <p>Potage brocolis<sup>1</sup> ↓ Roti de dinde Jus lié à l'estragon<sup>1.7(m).10</sup> Compote de pommes Pommes de terre sautées<sup>1.5.7</sup> ↓ Yaourt au sucre de canne<sup>10</sup></p>		

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus, une numérotation est indiquée à côté des menus, sa signification étant reprise au verso. Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés. Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

### Légende :

Texte en gras : fruits et légumes de saison  
\* adapté sans viande de porc.  
\*\* carotte, céleri, haricot, chou-fleur, petits pois, poireau, oignon  
MSC = pour une pêche durable



15% au minimum, par an, de la valeur financière de nos achats provient de l'agriculture bio.

## DUPUIS

Gigé, Carbone © Dupuis, 2019.



## 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 que nous proposons aux repas scolaires.

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 02/545.13.87.

Étant donné la grande variété d'ingrédients utilisés dans notre cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matière d'allergènes.

### Légende des allergènes sur le menu :

1 : Céleri / 2 : Mollusques / 3 : Crustacés / 4 : Poissons / 5 : Arachides / 6 (a,b,c,d,e,f,g,h,i) : Fruits à coque (\*voir tableau ci-dessous) / 7 (m,n,o,p,q,r) : Céréales contenant du gluten (\*voir tableau ci-dessous) / 8 : Soja / 9 : Sulfites / 10 : Lait et produits à base de lactose / 11 : Lupin / 12 : Sésame / 13 : Moutarde / 14 : Œufs

#### Fruits à coque (6)

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 (7)

m	Blé
n	Seigle
o	Orge
p	Épeautre
q	Kamut
r	Avoine

