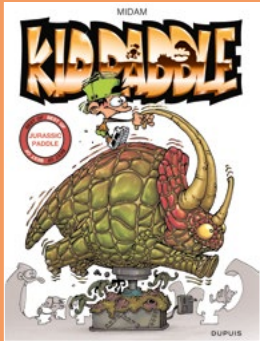


MENUS MAI 2024



KID PADDLE



Nouvel album

Bon appétit!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

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

MARDI 14.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage légumes 9
 ↓
 Curry à l'indienne végétarien
 1(m).7.9.10
 (petits pois, oignons,
 pois chiches)
 Riz
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 15.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **choux fleurs** 9
 ↓
 Filet de poulet
 Sauce moutarde 1(m).7.9.10
 Potée potirons 7
 ↓
 Fruit

JEUDI 16.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **brocolis** 9
 ↓
 Youvetsi de quorn 1(m).3.9
 Pâtes grecques 1(m)
 ↓
 Biscuit
 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

VENDREDI 17.05.24

Potage tomates 9
 ↓
 Filet de lieu MSC 4
 Sauce hollandaise au persil
 1(m).3.7
Épinards à l'ail 1(m)
 Pommes de terre au paprika
 ↓
 Fruit

LUNDI 13.05.24

Potage carottes-cumin 9
 ↓
 Lamelle de bœuf
 Sauce à l'origan 1(m).9
 Haricots verts brisés
 aux échalotes
 Pommes de terre au romarin
 ↓
 Fruit

LUNDI 20.05.24

Congé

MARDI 21.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Parmentier 9
 ↓
 Bolognaise maison (Seitan)
 1(m).6.9
 Fromage râpé 7
 Macaroni 1(m)
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 22.05.24

Potage **épinards** 9
 ↓
 Lamelle d'agneau au thym
 Sauce à l'estragon 1(m).9
 Carottes aux oignons
 Pommes de terre au thym
 ↓
 Fruit

JEUDI 23.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage céleris raves 9
 ↓
 Bouchée végétarienne
 tomates et fromage
 de chèvre 1(m).7
 Fondue de poireaux
 Pommes de terre aux
 herbes de Provence
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 24.05.24

Potage choux blancs curry 9.10
 ↓
 Hoki MSC 4
 Sauce à l'aneth 4.7
 Potée **cerfeuil** 7
 ↓
 Fruit

LUNDI 27.05.24

Potage courgettes 9
 ↓
 Escalope de dinde
 Jus de cuisson 1(m)
Champignons à la crème
 1(m).7
 Pommes de terre
 campagnardes
 ↓
 Fruit

MARDI 28.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage panais 9
 ↓
 Paella verdura 3.6.9
 ↓
 Dessert lacté 7

MERCREDI 29.05.24

Potage **navets** 9
 ↓
 Saucisse de campagne
 Jus de cuisson 1(m)
 Choux rouges aux pommes
 Pommes de terre
 ↓
 Fruit

JEUDI 30.05.24

MENU VÉGÉTARIEN

Potage poireaux 9
 ↓
 Penne carbonara végétale
(brocolis, carottes, tofu) 1(m).6.7
 ↓
 Dessert lacté 7

VENDREDI 31.05.24

Potage tomates 9
 ↓
 Médaillon de limande MSC 4
 Sauce hollandaise 1(m).3.7
 Potée **navets** 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



DUPUIS

Midam © Dupuis, 2024.
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

