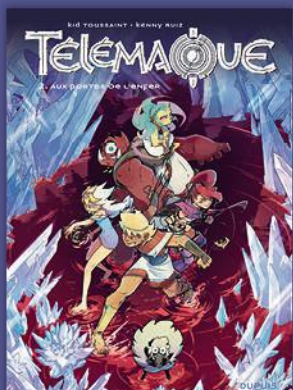


MENUS FEVRIER 2019



TELEMAQUE



Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

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

Semaine Asiatique

LUNDI 04.02.19

Potage **chicons**^{1,8}
↓
Mijoté de veau à l'aigre doux
Duo de poivrons^{1,5,7,8,10}
Pâtes complètes^{5,7,14}
↓
Bioferme yaourt myrtille¹⁰

LUNDI 11.02.19

Potage **céleri-rave**¹
↓
Bolognaise pur bœuf
oignons, carottes et courgettes^{1,5,7,8,14}
Macaroni
Gruyère râpé¹⁰
↓
Fruit

LUNDI 18.02.19

Potage **cresson**^{1,7,8}
↓
Escalope de dinde
Sauce estragon^{1,7,10}
Carottes au thym^{8,10}
Pommes de terre natures
↓
Fruit

LUNDI 25.02.19

Potage **potiron**¹
↓
Filet de poulet
Sauce aux oignons^{1,7,10}
Fèves à couper^{8,10}
Pommes de terre natures
↓
Fruit

MARDI 05.02.19

MENU VÉGÉTARIEN
NOUVEL AN CHINOIS

Potage 5 parfums d'Asie¹
(**carottes**, gingembre, ail, grain fenouil moulu, cannelle,...)
↓
Boulette végétarienne à l'asiatique^{5,7,8,10,14}
Écrasé de pomme de terre au chou chinois^{8,10}
↓
Fruit

MARDI 12.02.19

MENU VÉGÉTARIEN

Potage brocolii
↓
Escalope végétarienne^{1,5,7,8,10,14}
Petits pois à la française^{1,8,10}
Pommes de terre natures
↓
Yaourt brassé aux fruits¹⁰

MARDI 19.02.19

MENU VÉGÉTARIEN

Potage champignons
↓
Carbonnade de tofu au spéculoos (potiron, céleri-rave)^{6,7,8,9,10,12,13,14}
Pâtes équitables^{5,7,14}
↓
Fruit

MARDI 26.02.19

MENU VÉGÉTARIEN

Potage panais¹
↓
Galette de légumes^{1,5,6,7,8,10,14}
Potée aux **poireaux**^{8,10}
↓
Yaourt vanille¹⁰

MERCREDI 06.02.19

Potage **poireaux**¹
↓
Roti de porc
*Roti de dinde
Sauce gingembre^{1,7,10}
Carottes à la crème de coco^{1,7,10,13}
Rösti^{1,7,8,9,10}
↓
« Petit Suisse » aux fruits¹⁰

MERCREDI 13.02.19

Potage panais¹
↓
Sauté de veau
Sauce du chef^{1,7,10}
Potée **céleri rave**^{8,10}
↓
Fruit

MERCREDI 20.02.19

Potage choux fleurs¹
↓
Saucisse de campagne^{7,8,14}
*Chipolata de volaille⁸
Sauce aux échalotes^{1,7,10}
Compote de **pommes**
Pommes de terre natures
↓
Yaourt au sucre de canne¹⁰

MERCREDI 27.02.19

Potage **carottes**¹
↓
Paupiette de veau⁸
Sauce au thym^{1,7,10}
Chou-fleurs^{8,10}
Pommes de terre natures
↓
Fruit

JEUDI 07.02.19

Potage **Parmentier**¹
↓
Filet de poulet
Sauce curry^{1,7,10}
Wok de légumes chinois^{1,5}
Pommes de terre natures
↓
Fruit

JEUDI 14.02.19

Potage **potiron**¹
↓
Filet de volaille
Sauce aux fines herbes^{1,7,10}
Champignons crévés^{7,10}
Ebly^{5,7}
↓
Flan vanille sauce caramel^{10,14}

JEUDI 21.02.19

MENU ORIENTAL

Potage tomate à l'orientale¹
↓
Couscous d'agneau (légumes couscous)^{1,7,8,10}
Semoules^{5,7}
↓
Fruit

JEUDI 28.02.19

Potage épinards¹
↓
Gyros de bœuf¹
Sauce provençale¹
Cornettes^{5,7,14}
↓
Riz au lait¹⁰

VENDREDI 01.02.19

Potage champignons¹
↓
Mijoté de merlu MSC⁴
aux petits légumes^{1,3,4,7,9,10,13,14}
Riz équitables⁵
↓
Fruit

VENDREDI 08.02.19

Potage champignons¹
↓
Nasi goreng saumon MSC^{1,2,3,4,7,10,13,14} vapeur
Riz équitables
↓
Biscuit Faire Trade

VENDREDI 15.02.19

Potage navets¹
↓
Filet de cabillaud MSC⁴
Sauce hollandaise^{1,3,4,7,9,10,13,14}
Épinards étuvés¹⁰
Purée¹⁰
↓
Fruit

VENDREDI 22.02.19

Potage aux légumes**¹
↓
Filet de colin MSC⁴
Sauce moutarde^{1,3,4,7,9,10,13,14}
Potée aux brocolis^{8,10}
↓
Biscuit Fair Trades^{6,7,8,10,11,12,14}



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.

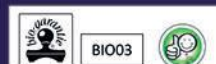
Légende :

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

Kid Toussaint - Kenny Ruiz © 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 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 : Sulfités / 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

Gluten (7)

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

