

MENUS

FÉVRIER 2025

AVEC VIANDE WOLUWE

Bon appétit!



Nelson



Nouvel album

DUPUIS

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

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELS
KEUKENS



LUNDI 3.02.25

Potage **carottes** 9

↓

Escalope de poulet
Sauce au romarin 1(m).9

Panais & navets
au curcuma 1(m).7

Pommes de terre sautées

↓

Fruit

MARDI 4.02.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage parmentier 9

↓

Curry à l'indienne 1(m).7

Boullgour 1(m,n)

↓

Dessert lacté 7

MERCREDI 5.02.25

Potage légumes 9

↓

Beefburger
Sauce lyonnaise 1(m).9

Potée **choux verts** 7

↓

Fruit

JEUDI 6.02.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **poireaux** 9

↓

Bolognaise au quorn 1(m).3.9

Fromage 7

Pâtes 1(m)

↓

Dessert lacté 7

VENDREDI 7.02.25

Potage **céleris raves** 9

↓

Filet de colin MSC 4

Sauce hollandaise 1(m).3.7

Haricots aux oignons

Pommes de terre

↓

Fruit

LUNDI 10.02.25

Potage **oignons** 9

↓

Pavé de dinde
Sauce volaille 1(m).7.9

Potée brocolis 7

↓

Fruit

MARDI 11.02.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage courgettes 9

↓

Boulettes végétariennes
1(m).3.6.7

Sauce tomates

Pâtes Penne 1(m)

↓

Dessert lacté 7

MERCREDI 12.02.25

Potage **panais** 9

↓

Pain de viande
Sauce de viande 1(m).9

Choux rouges
aux **pommes** 1(m)

Pommes de terre

↓

Fruit

JEUDI 13.02.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage choux fleurs 9

↓

Vol-au-vent végétarien 1(m).3.7
(émincé de pois et blé)

Frites

↓

Dessert lacté 7

VENDREDI 14.02.25

Potage tomates 9

↓

Cabillaud MSC 4

Sauce à l'aneth 4.7

Epinards sautés à l'ail 1(m)

Riz

↓

Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

LUNDI 17.02.25

Potage julienne 9

↓

Carbonade flamande
1(m).7.9.10

Pommes de terre
aux herbes

↓

Fruit

MARDI 18.02.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage **champignons** 9

↓

Nuggets végétariens
1(m).3.6.7.9

Potée **panais** 7

↓

Dessert lacté 7

MERCREDI 19.02.25

Potage patates douces 9

↓

Lasagne maison 1(m).3.7.9

↓

Fruit

JEUDI 20.02.25

MENU VÉGÉTARIEN

Potage paysanne 9

↓

Emincé végétarien 1(m).3

Sauce aux légumes 1(m).7.9

Choux fleurs gratinés 1(m).7

Pommes de terre nature

↓

Dessert lacté 7

VENDREDI 21.02.25

Potage épinards 9

↓

Filet de hoki MSC 4

Sauce poisson 1(m).3.4.7.9.10.12

Carottes au cumin

Pommes de terre nature

↓

Fruit

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

* adapté sans viande de porc

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, courgette cube, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâte grecque, pâte Penne blanche, pâte Fusilli blanche, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, haricot rouge, huile d'olive extra vierge, cumin moulu, noix de muscade moulu, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, origan, paprika doux poudre, romarin poudre, biscuit cookie, fruits en dessert sauf la poire, desserts lactés.



BE-BIO-03
FR-AVV

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

