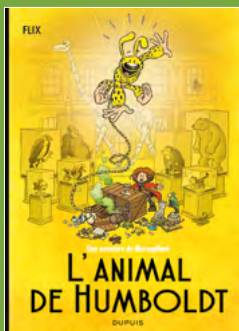


# MENUS AVRIL 2023



## L'ANIMAL DE HUMBOLDT



Nouvel album

# Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

Rue Saint Guidon 79, 1070 Bruxelles  
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84  
www.lescuisinesbruxelloises.be

Légende :

FT = Fairtrade

LC = liaison chaude

LF = liaison froide

MSC = pêche durable

Texte en gras : fruits & légumes de saison

\*adapté sans viande de porc

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus,

une numérotation est indiquée à côté des menus,

sa signification étant reprise au verso.

Pour le menu sans viande, merci d'aller sur le site [www.lescuisinesbruxelloises.be](http://www.lescuisinesbruxelloises.be)



<b>LUNDI 3.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>champignons</b> 9 ♦ Pané blé épinards 1(m) Stoemp aux <b>épinards</b> 7 ♦ Fruit	<b>MARDI 4.04.23</b> Potage <b>cerfeuil</b> 9 ♦ Macaroni 1(m) Sauce bolognaise pur bœuf 1(m).9 Gruyère râpé 7 ♦ Produit laitier 7	<b>MERCREDI 5.04.23</b> Potage <b>panais-persils</b> 9 ♦ Escalope de dinde Sauce à la moutarde 1(m) Brocolis Pommes de terre sautées ♦ Fruit	<b>JEUDI 6.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage tomates 9 ♦ Vol-au-vent aux <b>champignons</b> et émincés pois et blé 1(m).3.6 Riz ♦ Produit laitier 7	<b>VENDREDI 7.04.23</b> <b>POISSON</b> Potage oignons 9 ♦ Hoki MSC4 Sauce de poisson 1(m) Fondant de <b>poireaux</b> au curry doux 1(m).7 Pommes de terre nature ♦ Fruit
<b>LUNDI 10.04.23</b> CONGÉ	<b>MARDI 11.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>poireaux</b> 9 ♦ Boulettes végétariennes sauce tomates 1(m).6 Pâtes 1(m) ♦ Fruit	<b>MERCREDI 12.04.23</b> Potage Andalou 9 ♦ Burger de veau 6 Sauce aux échalotes 1(m) Stoemp aux carottes 7 ♦ Produit laitier 7	<b>JEUDI 13.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage courgettes 9 ♦ Mijoté de tempeh aux légumes printaniers 1(m).9 Boulgour 1(m) ♦ Fruit	<b>VENDREDI 14.04.23</b> <b>POISSON</b> Potage tomates 9 ♦ Lieu noir MSC4 Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.11.12 <b>Epinards</b> au beurre 7 Purée 7 ♦ Produit laitier 7
<b>LUNDI 17.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage parmentier 9 ♦ Roulé végétarien 1(m).0.3.9 Sauce végétarienne 1(m) Courgettes à l'ail et origan Pâtes 1(m) ♦ Fruit	<b>MARDI 18.04.23</b> Potage <b>épinards</b> 9 ♦ Boulet à la liégeoise 1(m).3.6.7.3.9.12 Croquettes 1(m) ♦ Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11	<b>MERCREDI 19.04.23</b> Potage <b>cerfeuil</b> 9 ♦ Sauté de porc * Escalope de dinde Sauce de volaille 1(m) Carottes au thym Gratin dauphinois 7 ♦ Fruit	<b>JEUDI 20.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage potirons 9 ♦ Pâtes 4 fromages et brocolis 1(m).7 ♦ Produit laitier 7	<b>VENDREDI 21.04.23</b> <b>POISSON</b> Potage céleris raves 9 ♦ Dorade MSC4 Sauce de poisson 1(m) Potée aux potirons 7 ♦ Fruit
<b>LUNDI 24.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>panais</b> 9 ♦ Couscous végétarien aux pois chiches 1(m).9 Semoule 1(m) ♦ Fruit	<b>MARDI 25.04.23</b> Potage carottes 9 ♦ Filet de poulet Sauce de volaille 1(m) <b>Poireaux</b> à la crème 7 Pommes de terre persillées ♦ Produit laitier 7	<b>MERCREDI 26.04.23</b> Potage brocolis 9 ♦ Navarin d'agneau aux petits légumes 1(m).3 Riz complet ♦ Fruit	<b>JEUDI 27.04.23</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage oignons 9 ♦ Aiguillette panée de blé 1(m).9 Ecrasé de pommes de terre, petits pois et carottes 7 ♦ Produit laitier 7	<b>VENDREDI 28.04.23</b> <b>POISSON</b> Potage poivrons 9 ♦ Cassolette de saumon aux brocolis 4.7 Pâtes complètes 1(m) ♦ Fruit



50 % au minimum par an de la valeur financière de nos achats, hors viande et poisson, provient de l'agriculture biologique (BE BIO 03).

**DUPUIS**

Flix © Dupuis, 2023.  
FR-AV

## 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 [info-diet@restobru.be](mailto: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

