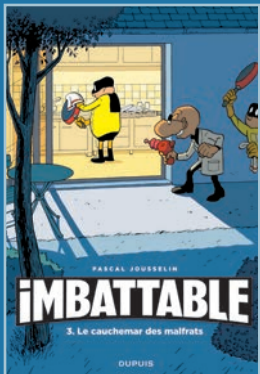


MENUS AVRIL 2021



IMBATTABLE



Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

Rue Arthur Maes 129, 1130 Bruxelles
Tél. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
www.lescuisinesbruxelloises.be

LUNDI 5.04.21

Vacances de printemps

LUNDI 12.04.21

Vacances de printemps

LUNDI 19.04.21

**MENU 100% DE
PROVENANCE BELGE**

Potage céleris-raves⁹

Filet de poulet
Épinards au beurre^{1(m).7}
Pommes de terre natures
Fruit

LUNDI 26.04.21

Potage champignons⁹

Escalope de dinde
Brocolis à la crème⁷
Riz⁵
Produit laitier⁷

MARDI 6.04.21

Vacances de printemps

MARDI 13.04.21

Vacances de printemps

MARDI 20.04.21

Potage poireaux⁹

Boulettes de boeuf à la
provençale^{1(m).6}
Pâtes^{1(m).3.5}
Produit laitier⁷

MARDI 27.04.21

Potage épinards⁹

Steak de boeuf
Coulis aux échalotes^{1(m)}
Carottes au thym
Pommes de terre natures
Fruit

MERCREDI 7.04.21

Vacances de printemps

MERCREDI 14.04.21

Vacances de printemps

MERCREDI 21.04.21

Potage printanier⁹

Sauté de veau
Coulis de panais^{1(m)}
Haricots verts
Pommes de terre natures
Fruit

MERCREDI 28.04.21

Potage tomates⁹

Boudin blanc^{1(m).3.7}
Potée de poireaux⁷
Produit laitier⁷

JEUDI 1.04.21

MENU VÉGÉTARIEN

Potage panais⁹
Nuggets végétariens^{1(m).3.6.7.9}
Compote
Pommes de terre natures
Produit laitier⁷

JEUDI 8.04.21

Vacances de printemps

JEUDI 15.04.21

Vacances de printemps

JEUDI 22.04.21

MENU VÉGÉTARIEN

Potage choux fleurs⁹
Vol au vent de quorn et
champignons^{1(m).3.7.9}
Riz⁵
Produit laitier⁷

JEUDI 29.04.21

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Parmentier⁹
Youvetsi de tempeh^{1(m).6.9}
Pâtes grecques^{1(m).3.5}
Fruit

VENDREDI 2.04.21

REPAS DE PÂQUES

Potage minestrone⁹
Pot au feu d'agneau^{1(m).3.7.9}
Pommes de terre natures
Dessert de Pâques
^{1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i.l.11)}

VENDREDI 9.04.21

Vacances de printemps

VENDREDI 16.04.21

Vacances de printemps

VENDREDI 23.04.21

Potage carottes-ciboulettes⁹
Fish stick^{MSC1(m).4}
Potée aux cerfeuil^{6.7}
Fruit

Légende :

FT = Fairtrade

LC = liaison chaude

LF = liaison froide

MSC = pêche durable

Texte en gras : fruits & légumes de saison

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.



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

Joussetin © Dupuis, 2021.

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 info-diet@restobru.be ou par téléphone au 02/545.13.87.

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

