

# MENUS

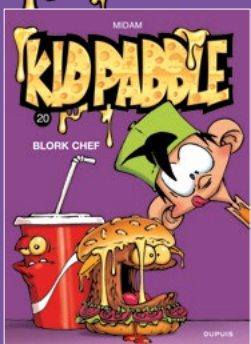
## DÉCEMBRE 2024

### AVEC VIANDE

# Bon appétit!



# KID PADDLE



Nouvel album  
DUPUIS



LES CUISINES  
BRUXELLOISES  
DE BRUSSELS  
KEUKENS

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

<b>LUNDI 2.12.24</b> Potage <b>panais</b> 9 ↓ Pilon de poulet / Poulet émincé 9 Sauce volaille 1(m).9 Petits pois- <b>carottes</b> étuvés Pommes de terre sautées ↓ Fruit	<b>MARDI 3.12.24</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage épinards 9 ↓ Bolognaise de seitan 1(m).6.9 Fromage râpé 7 Fusilli 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 4.12.24</b> Potage Paysanne 9 ↓ Pain de veau Sauce moutarde 1(m).7.9.10.12 <b>Choux rouges</b> aux <b>potons</b> 1(m) Pommes de terre nature ↓ Fruit	<b>JEUDI 5.12.24</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage parmentier 9 ↓ Curry à l'indienne (pois chiches) 1(m).7.9 Riz ↓ Dessert lacté 7	<b>VENDREDI 6.12.24</b> Potage <b>poireaux</b> 9 ↓ Fishstick 1(m).4 Sauce tartare 3.10.12 Potée <b>potirons</b> 7 ↓ Dessert de Saint Nicolas 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11
<b>LUNDI 9.12.24</b> Potage Julienne 9 ↓ Filet de poulet <b>Champignons</b> à la crème 1(m).7 Riz ↓ Fruit	<b>MARDI 10.12.24</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage tomates 9 ↓ Pâtes fromage et brocolis 1(m).7 ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 11.12.24</b> Potage courgettes 9 ↓ Boudin blanc 1(m).3.7 Compote de <b>potons</b> -abricots Purée de pommes de terre 7 ↓ Fruit	<b>JEUDI 12.12.24</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage navets 9 ↓ Boulettes végétariennes 1(m).3.6.7 Sauce tomates Croquettes 7 ↓ Dessert lacté 7	<b>VENDREDI 13.12.24</b> Potage <b>carottes</b> 9 ↓ Filet de hoki MSC 4 Sauce à l'aneth 4.7 Epinards à l'ail 1(m) Pommes de terre nature ↓ Fruit
<b>LUNDI 16.12.24</b> Potage légumes 9 ↓ Escalope de dinde Sauce à l'estragon 1(m).9 Haricots brisés à l'ail Pommes de terre nature ↓ Fruit	<b>MARDI 17.12.24</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage brocolis 9 ↓ Vol-au-vent végétarien (émincé de blé) 1(m).3.7.9 Riz ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 18.12.24</b> Potage <b>oignons</b> 9 ↓ Lasagne (bœuf) 1(m).3.7.9 ↓ Fruit	<b>JEUDI 19.12.24</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage petits pois 9 ↓ Burger de légumes 1(m).o).3.6 Choux fleurs gratinés 1(m).7 Pommes de terre campagnardes ↓ Dessert lacté 7	<b>VENDREDI 20.12.24</b> Crème de <b>potirons</b> 7.9 ↓ Médailillon de limande et saumon MSC/ASC 4 Sauce homardine 1(m).2.4.7 Potée <b>cerfeuil</b> 7 ↓ Dessert de Noël 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11

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



BE-BIO-03  
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

