

MENUS

JUIN - JUILLET 2024



LES SŒURS
GREMILLET



Nouvel album

Bon appétit!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

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

LUNDI 3.06.24 Potage potirons 9 ↓ Filet de poulet Sauce moutarde douce 1(m).7.9.10 Petits pois à la française Pommes de terre nature ↓ Fruit	MARDI 4.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage poireaux 9 ↓ Bolognaise végétarienne (quorn) 1(m).3.9 Fromage râpé 7 Penne 1(m) ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 5.06.24 Potage choux fleurs 9 ↓ Saucisse de campagne Sauce au romarin 1(m).9 Brocolis à la crème 1(m).7 Pommes de terre sautées ↓ Fruit	JEUDI 6.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage épinards 9 ↓ Poêlée de riz aux haricots rouges (ananas, maïs, oignons, carottes , petits pois) 9 ↓ Dessert lacté 7	 VENDREDI 7.06.24 Potage brocolis 9 ↓ Filet de hoki MSC 4 Sauce à la ciboulette 1(m).4.7.9 Potée carottes 7 ↓ Fruit
LUNDI 10.06.24 Potage panais 9 ↓ Boulettes (bœuf) sauce tomates et fusilli 1(m).9 ↓ Fruit	MARDI 11.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage courgettes 9 ↓ Émincé végétal 1(m).3 Sauce au cumin 1(m).9 Potée navets 7 ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 12.06.24 Potage choux blancs-curry 9 ↓ Nuggets 1(m) Compote de pommes Pommes de terre aux herbes ↓ Fruit	JEUDI 13.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage carottes-cumin 9 ↓ Marmite de tofu sauté aux haricots verts 1(m).6.9 Riz ↓ Dessert lacté 7	 VENDREDI 14.06.24 Potage navets 9 ↓ Waterzooï de poisson 1(m).3.4.7.9 (carottes , céleris, poireaux) Pommes de terre nature ↓ Fruit
LUNDI 17.06.24 Potage légumes 9 ↓ Blanquette de veau 1(m).7.12 Frites ↓ Fruit	MARDI 18.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage courgettes 9 ↓ Bouchées végétales 1(m).3.6.7 Choux fleurs à la crème 1(m).7 Pommes de terre nature ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 19.06.24 Potage céleris raves 9 ↓ Lasagne bolognaise maison (bœuf) 1(m).7.9 ↓ Fruit	JEUDI 20.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage tomates 9 ↓ Curry de lentilles aux carottes 1(m).9.10 Riz ↓ Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11	 VENDREDI 21.06.24 Potage oignons 9 ↓ Colin MSC 4 Sauce au citron 1(m).2.4.7.9 Potée cerfeuil 7 ↓ Fruit
LUNDI 24.06.24 Potage brocolis 9 ↓ Tajine d'agneau (oignons, carottes , courgettes , navets) 1(m).9 Semoule 1(m) ↓ Fruit	MARDI 25.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage patates douces 9 ↓ Roulé végétal de blé et pois 1(m).3.9 Sauce crétoise Haricots verts aux oignons Pommes de terre rissolées ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 26.06.24 Potage fenouils 9 ↓ Escalope de dinde Sauce lyonnaise 1(m).9 Courgettes à l'ail Gratin de pommes de terre 1(m).7 ↓ Fruit	JEUDI 27.06.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage champignons 9 ↓ Carbonara végétale (carottes et brocolis) Penne 1(m).3.6.7 ↓ Dessert lacté 7	 VENDREDI 28.06.24 Potage petits pois 9 ↓ Saumon ASC 4 Sauce hollandaise à l'aneth 1(m).3.7 Potée navets 7 ↓ Fruit
LUNDI 1.07.24 Potage carottes 9 ↓ Escalope de poulet Jus de cuisson 1(m).9 Choux fleurs gratinés 1(m).7 Pommes de terre ↓ Fruit	MARDI 2.07.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage navets 9 ↓ Fusilli épinards et ricotta 1(m).7 ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 3.07.24 Potage paysanne 9 ↓ Sauté de porc Sauce à l'origan 1(m).9 Petits pois aux oignons Purée de pommes de terre 7 ↓ Fruit	JEUDI 4.07.24 MENU VÉGÉTARIEN Potage tomates 9 ↓ Légumes sautés au boulgour (courgettes , poivrons , pois chiches, oignons , carottes , navets) 1(m) ↓ Dessert lacté 7	 VENDREDI 5.07.24 Potage choux fleurs 9 ↓ Cassolette de poissons aux poireaux 1(m).4.7 Pommes de terre nature ↓ Fruit

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, céleri-rave cube, courgette cube, épinard haché, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, coulis de tomate, couscous complet, couscous au blé entier, boulgour, macaroni blanc, macaroni complet, pâte Fusilli blanc, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, noix de muscade, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, fruits en dessert, desserts lactés.



BE-BIO-03



DUPUIS

Barbucci - Di Gregorio © Dupuis, 2024.
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

