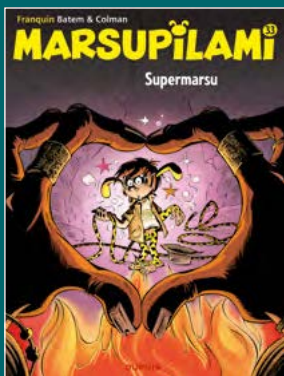


# MENUS JUIN 2021



## MARSUPIAMI



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

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,

sa numérotation est indiquée à côté des menus,

sa signification étant reprise au verso.

**Légume à l'honneur : Carotte. Pour plus d'information, voir sur notre site.**

**MARDI 1.06.21**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **fenouils**<sup>9</sup>  
↓  
Quinoa, lentilles et feta<sup>7</sup>  
**Epinards** à l'ail<sup>7</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**MERCREDI 2.06.21**

**FÊTE DE LA RÉPUBLIQUE  
ITALIENNE**

Potage minestrone<sup>9</sup>  
↓  
Escalope à la milanaise<sup>1(m),3</sup>  
Coulis de tomates<sup>1(m)</sup>  
Aubergines sautées  
Pâtes<sup>1(m),3,5</sup>  
↓  
Pêche ou abricot

**JEUDI 3.06.21**

**Potage poireaux**<sup>9</sup>

↓  
Steak haché de bœuf  
Coulis d'échalotes<sup>1(m)</sup>  
Haricots princesse  
**Pommes** nature  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**VENDREDI 4.06.21**

**MENU TRADITIONNEL  
BELGE**

Potage **carottes**<sup>9</sup>  
↓  
Waterzooi de poisson  
à la gantoise<sup>1(m),4,7,9</sup>  
Purée<sup>7</sup>  
↓  
Spéculoos  
<sup>1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11</sup>

**LUNDI 7.06.21**

Potage aux légumes<sup>9</sup>

↓  
Filet de dinde  
Coulis de **navets**<sup>1(m)</sup>  
**Courgettes** sautées à l'ail<sup>7</sup>  
Boullgour<sup>1(m),5</sup>  
↓  
Pomme

**MARDI 8.06.21**

Potage **carottes**<sup>9</sup>

↓  
Tajine d'agneau<sup>1(m),7,9</sup>  
Semoule<sup>1(m),5</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**MERCREDI 9.06.21**

Potage **navets**<sup>9</sup>

↓  
Saucisse de campagne<sup>6,9,10,12</sup>  
Coulis de panais<sup>1(m)</sup>  
**Petits pois**<sup>7</sup>  
Purée<sup>7</sup>  
↓  
Poire

**JEUDI 10.06.21**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage potirons<sup>9</sup>

↓  
**Fenouils** à l'indienne  
et au tofu<sup>4,9,10</sup>  
Riz<sup>5</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**VENDREDI 11.06.21**

Potage **épinards**<sup>9</sup>

↓  
Filet de cabillaud <sup>MSC4</sup>  
Coulis de **choux fleurs**<sup>1(m)</sup>  
Potée cressons<sup>7</sup>  
↓  
Abricot ou pêche

**LUNDI 14.06.21**

Potage **courgettes**<sup>9</sup>

↓  
Pâtes<sup>1(m),3,5</sup>  
Sauce bolognaise<sup>9</sup>  
Fromage râpé<sup>7</sup>  
↓  
Kiwi

**MARDI 15.06.21**

Potage **choux fleurs**<sup>9</sup>

↓  
Escalope de veau  
Coulis d'oignons  
et ciboulettes<sup>1(m)</sup>  
Potée **navets**<sup>7</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**MERCREDI 16.06.21**

**MENU PROVENANCE  
100% BELGE**

Potage julienne<sup>9</sup>

↓  
Filet de poulet  
Coulis d'échalotes<sup>1(m)</sup>  
Poêlée de **carottes**  
Purée<sup>7</sup>  
↓  
Fruit de saison

**JEUDI 17.06.21**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **poireaux**<sup>9</sup>

↓  
Paella aux légumes et au  
tempeh<sup>1(m),5,6,7,9,11</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**VENDREDI 18.06.21**

**JOURNÉE DE LA  
GASTRONOMIE DURABLE**

Potage **champignons**<sup>9</sup>  
↓  
Filet de lieu noir <sup>MSC4</sup>  
Coulis de panais au curry<sup>1(m)</sup>  
Fondue de **poireaux**<sup>7</sup>  
**Pommes** nature  
↓  
Banane

**LUNDI 21.06.21**

Potage **brocolis**<sup>9</sup>

↓  
Sauté de dinde  
Provençale de légumes  
Fusilli<sup>1(m),3,5</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**MARDI 22.06.21**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage Chinois<sup>9</sup>#

# (vermicelles, champignons, carottes)  
↓  
Bourguignon de lentilles<sup>1(m),9</sup>#  
# (**Petits pois**, **carottes**, oignons, tomates,  
lentilles et **pommes** nature)  
↓  
Poire

**MERCREDI 23.06.21**

Potage Andalou<sup>9</sup>

↓  
Pain de veau<sup>6</sup>  
**Choux fleurs** à la crème<sup>7</sup>  
gratiné  
**Pommes** nature  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>

**JEUDI 24.06.21**

Potage **Parmentier**<sup>9</sup>

↓  
Steak de bœuf  
**Champignons** à la crème<sup>7</sup>  
**Pommes duchesses**<sup>1(m),3,7 LC</sup>  
Croquettes<sup>1(m),3,7 LF</sup>  
↓  
Pêche

**VENDREDI 25.06.21**

Potage oignons<sup>9</sup>

↓  
Filet de saumon <sup>ASC4</sup>  
Coulis de poivrons<sup>1(m)</sup>  
**Brocolis** crème<sup>7</sup>  
Purée<sup>7</sup>  
↓  
Produit laitier<sup>7</sup>



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

Franquin, Batem et Colman © 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](mailto: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

