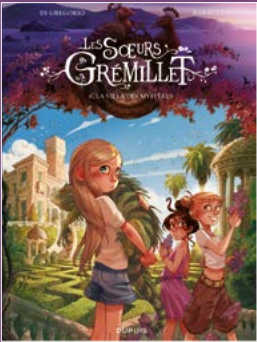


MENUS

JUIN - JUILLET 2024



LES SOEURS
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

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

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

* adapté sans viande de porc

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-AWW

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

