

MENUS NOVEMBRE 2020



L'agent 212



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
*adapté sans viande de porc

LUNDI 16.11.20

Potage **Parmentier** 9
♦
Escalope de dinde
Coulis de **choux-fleurs** 1(m)
Betteraves rouges
Riz 5
♦
Produit laitier 7

LUNDI 23.11.20

Potage **céleris-raves** 9
♦
Macaroni sauce
bolognaise pur bœuf 1(m).5.9
Gruyère râpé 7
♦
Fruit

LUNDI 30.11.20

PLAT TRADITIONNEL BELGE
Potage tomates 9
♦
Carbonnades flamandes au
spéculoos 1(m).6.7.9.10
Croquettes 1(m).3.7 (LF)
Pommes Duchesse 1(m).3.7 (LC)
♦
Produit laitier 7

MARDI 17.11.20

Potage **fenouils** 9
♦
Navarin d'agneau aux
légumes de saison 1(m).3
Coquillettes 1(m).3.5
♦
Fruit

MARDI 24.11.20

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **Champignons** 9
♦
Falafel 1(m)
Choux rouges aux pommes
Quinoa 5
♦
Produit laitier 7

MERCREDI 18.11.20

Potage **carottes** 9
♦
Saucisse de campagne 6.9.10.12
*Saucisse de volaille 6
Coulis de **panais** 1(m)
Compote de pommes
Purée 7
♦
Biscuit issu du commerce
équitable 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11

MERCREDI 25.11.20

Potage **navets** 9
♦
Sauté de veau
Epinards à la crème 1(m).7
Pommes de terre nature
♦
Fruit

JEUDI 12.11.20

Potage potirons 9
♦
Hamburger de bœuf
Champignons à la crème 1(m).7
Cornettes 1(m).3.5
♦
Produit laitier 7

JEUDI 19.11.20

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **choux-fleurs** 9
♦
Youvetsi de tempeh 1(m).6.9
Boulgour 1(m).5
♦
Fruit

JEUDI 26.11.20

THANKSGIVING
Potage **cerfeuil** 9
♦
Dinde
Coulis d'airelles 1(m).10.12
Potée de patates douces et
potirons 7
♦
Produit laitier 7

VENDEDI 13.11.20

Potage **Panais** 9
♦
Filet de Hoki MSC 4
Coulis de haricots blancs
1(m).10.12
Brocolis
Purée 7
♦
Fruit

VENDEDI 20.11.20

Potage **épinards** 9
♦
Cabillaud MSC 4
Coulis de **navets** 1(m)
Potée **crossons** 7
♦
Produit laitier 7

VENDEDI 27.11.20

Potage **poirons** 9
♦
Filet de saumon ASC 4
Coulis de **choux-fleurs** 1(m)
Princesses aux oignons 7
Pommes de terre nature
♦
Fruit



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

Kox, Cauvin © Dupuis, 2020.

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.



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

