MENUS
NOVEMBRE 2021
SANS VIANDE

La boîte à musique

Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE KEUKENS
Rue Saint Guidon 79, 1070 Bruxelles
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
www.lescuisinesbruxelloises.be

LUNDI 8.11.21
POISSON

Potage **carottes**9
✦
Filet de hoki MSC4
Coulis de haricots blancs1(m)
Navets à la crème1(m).7
Pommes de terre nature
✦
Pomme

MARDI 9.11.21
Potage **brocolis**9
✦
JOURNÉE DÉCOUVERTE « LES LENTILLES »
Curry de lentilles-**fenouils** à l'indienne6.9.10
Quinoa5
✦
Produit laitier7

MERCREDI 10.11.21
Potage **céleris raves**9
✦
Nuggets de légumes1(m).3.6.7.9
Duo de compote **pomme**/abricot
Purée7
✦
Poire

JEUDI 11.11.21
Congé

VENDREDI 12.11.21
POISSON

Potage courgettes9
✦
Waterzooi de poisson à la gantoise et ses petits légumes1(m).4.7.9
Riz5
✦
Banane

LUNDI 15.11.21
Potage **potirons**9
✦
Galette de légumes1(m).3.5.6.7.8(a.d.e.f.g.h.i).9
Coulis de **navets**1(m)
Champignons au paprika doux
Pommes de terre nature
✦
Produit laitier7

MARDI 16.11.21
Potage Parmentier9
✦
Navarin de quorn aux légumes de saison1(m).3
Pâtes grecques1(m).3.5
✦
Pomme

MERCREDI 17.11.21
Potage **épinards**9
✦
Escalope de légumes 1(m).3.6.7
Choux-rouge aux **pommes**
Pommes de terre nature
✦
Produit laitier7

JEUDI 18.11.21
Potage aux légumes9
✦
Macaroni sauce bolognaise au quorn1(m).3.5.7.9
Gruyère râpé7
✦
Poire

VENDREDI 19.11.21
POISSON

Potage **choux fleurs**9
✦
Filet de saumon ASC4
Coulis de poivrons1(m)
Potée **poireaux**7
✦
Produit laitier7

LUNDI 22.11.21
POISSON

Potage **champignons**9
✦
Dos de lieu noir MSC4
Coulis de **panais**1(m)
Carottes
Pommes de terre nature
✦
Pomme

MARDI 23.11.21
Potage **cressons**9
✦
Pot au feu de tofu1(m).3.6
Semoule1(m).5
✦
Produit laitier7

MERCREDI 24.11.21
Potage julienne9
✦
Blanquette de tempeh aux petits légumes1(m).6.7.9
Croquettes1(m).3.7
✦
Kiwi

JEUDI 25.11.21
THANKSGIVING

Potage **poireaux**9
✦
Cordon bleu végétarien 1(m)3.6.7.9
Coulis d'airelles1(m).10.12
Potée de patates douces et **potirons**7
✦
Biscuit issu du commerce équitable1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

VENDREDI 26.11.21
POISSON

Potage tomates9
✦
Cabillaud MSC4
Sauce beurre blanc aux **échalotes**1(m).7
Princesses aux **échalotes**1(m).7
Pommes de terre nature
✦
Poire

LUNDI 29.11.21
Potage **oignons**9
✦
Vol au vent de quorn et **champignons**1(m).3.7.9
Boulgour1
✦
Produit laitier7

MARDI 30.11.21
Potage courgettes9
✦
Saucisse végétarienne1(m).3.6
Coulis de légumes au thym1(m)
Stoemp **poireaux**7
✦
Pomme

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, une numérotation est indiquée à côté des menus, sa signification étant reprise au verso.

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

Gijé - Carbone © Dupuis, 2021
FR-SV

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 02/430.64.53.

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