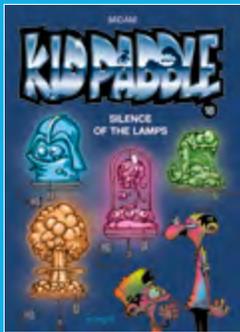


# MENUS NOVEMBRE 2022



## KID PADDLE



Nouvel album

# Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES

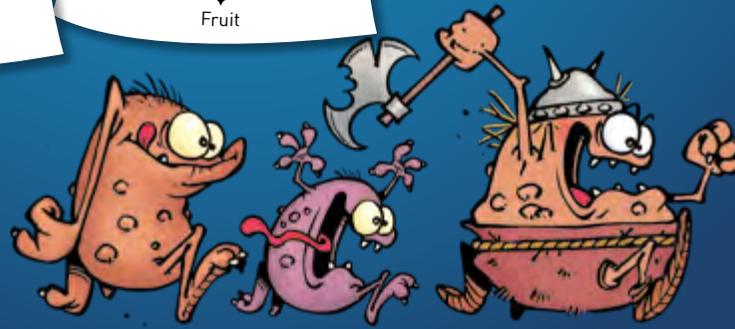


DE BRUSSELSE KEUKENS

Rue Saint Guidon 79, 1070 Bruxelles  
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84  
www.lescuisinesbruxelloises.be

<b>LUNDI 7.11.22</b> Potage <b>céleris raves</b> <sup>9</sup> ↓ Filet de poulet Sauce au thym <sup>1(m)</sup> <b>Champignons</b> persillés Pommes de terre campagnardes ↓ Fruit	<b>MARDI 8.11.22</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>carottes</b> <sup>9</sup> ↓ Ragoût de quorn aux légumes d'automne <sup>1(m).7.10.14</sup> ( <b>potirons, navets, courgettes</b> ) Riz ↓ Yaourt <sup>7</sup>	<b>MERCREDI 9.11.22</b> Potage <b>épinards</b> <sup>9</sup> ↓ Epigrammes d'agneau <sup>6</sup> Potée aux <b>choux fleurs</b> et ciboulette <sup>7</sup> ↓ Fruit	<b>JEUDI 10.11.22</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage Parmentier <sup>9</sup> ↓ Pâtes au fromage (bleu/ emmental) et <b>brocolis</b> <sup>1(m).7</sup> ↓ Fruit	<b>VENDREDI 11.11.22</b> CONGÉ
<b>LUNDI 14.11.22</b> Potage tomates <sup>9</sup> ↓ Nuggets de volaille <sup>1(m).3</sup> Ketchup Compote de <b>pommes</b> Pommes de terre au paprika ↓ Fruit	<b>MARDI 15.11.22</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>choux blancs</b> <sup>9</sup> ↓ Couscous tomate aux pois chiches Semoule <sup>1(m)</sup> ↓ Biscuit issu du commerce équitable <sup>1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i.11)</sup>	<b>MERCREDI 16.11.22</b> Potage <b>poireaux</b> <sup>9</sup> ↓ Blanquette de veau <sup>1(m).6.7.9</sup> Pâtes complètes <sup>1(m)</sup> ↓ Fruit	<b>JEUDI 17.11.22</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>navets</b> <sup>9</sup> ↓ Saucisse végétarienne <sup>1(m).3.6</sup> Sauce aux oignons Haricots verts Frites <sup>1(m).3.7</sup> ↓ Yaourt <sup>7</sup>	<b>VENDREDI 18.11.22</b> Potage <b>brocolis</b> <sup>9</sup> ↓ Brandade de hoki <sup>MSC4</sup> et <b>potirons</b> (pommes de terre) ↓ Fruit
<b>LUNDI 21.11.22</b> Potage <b>panais-persils</b> <sup>9</sup> ↓ Tajine d'agneau ( <b>Carottes et navets</b> ) Boulghour <sup>1(m)</sup> ↓ Entremets lacté <sup>7</sup>	<b>MARDI 22.11.22</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage aux légumes <sup>9</sup> ↓ Pané emmental et blé <sup>1(m).a.3.7</sup> Potée aux <b>épinards</b> ↓ Fruit	<b>MERCREDI 23.11.22</b> Potage parisien <sup>9</sup> ↓ Lasagne maison pur boeuf <sup>1(m).3.7</sup> ↓ Fruit	<b>JEUDI 24.11.22</b> <b>MENU SANS VIANDE</b> Potage courgettes <sup>9</sup> ↓ Nasi goreng (œufs, petits pois, <b>carottes, maïs</b> ) <sup>3.6</sup> ↓ Yaourt <sup>7</sup>	<b>VENDREDI 25.11.22</b> Potage <b>carottes et navets</b> <sup>9</sup> ↓ Filet de colin <sup>MSC4</sup> Sauce citronnée <sup>1(m).3.4.7.9.11.12</sup> <b>Poireaux</b> étuvés Pommes de terre nature ↓ Fruit
<b>LUNDI 28.11.22</b> Potage <b>potirons</b> <sup>9</sup> ↓ Filet de poulet Sauce à l'estragon crème <sup>1(m).7</sup> Potée aux <b>choux verts</b> <sup>7</sup> ↓ Fruit	<b>MARDI 29.11.22</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>épinards</b> <sup>9</sup> ↓ Boulettes végétariennes sauce tomates Courgettes <sup>1(m).6.9</sup> Pâtes <sup>1(m)</sup> ↓ Yaourt <sup>7</sup>	<b>MAERCREDI 30.11.22</b> Potage <b>oignons</b> <sup>9</sup> ↓ Escalope de porc * Escalope de veau Sauce à l'ail <sup>1(m)</sup> <b>Brocolis</b> Pommes de terre rôties ↓ Fruit		

Légende :  
 FT = Fairtrade  
 LC = liaison chaude  
 LF = liaison froide  
 MSC = pêche durable  
 Texte en gras : fruits & légumes de saison  
 \*adapté sans viande de porc  
 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.  
 Pour le menu sans viande, merci d'aller sur le site [www.lescuisinesbruxelloises.be](http://www.lescuisinesbruxelloises.be)



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**

Midam © Dupuis, 2022.  
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 [info-diet@restobru.be](mailto: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

