

# MENUS OCTOBRE 2020



LES SOEURS  
GRÉMILLET



Nouvel album

## Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

Rue Arthur Maes 129, 1130 Bruxelles  
Tél. 02/545.13.87  
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 05.10.20**

Potage **Navets**⁹

↓

Rôti de dinde  
Coulis de **panais** 1(m).5.6  
**Haricots princesses** étuvées⁷  
**Pommes** natures

↓

Produit laitier 7

**MARDI 06.10.20**

Potage **Epinards**⁹

↓

Bœuf aux légumes  
de saison 6.7.9.11  
Riz 5

↓

Fruit

**MERCREDI 07.10.20**

Potage **Parmentier**⁹

↓

Sauté de veau  
Coulis haricots blancs 1(m).5.6  
**Compote mixte pommes**  
Purée 7

↓

Produit laitier⁷

**JEUDI 08.10.20**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **Champignons**⁹

↓

Haricots rouges à l'indienne  
au quorn 7.9  
Boulgour 1(m).5

↓

Produit laitier⁷

**VENREDI 02.10.20**

Potage **Potirons**⁹

↓

Filet de saumon ASC 4  
Provençale de légumes 9  
Pâtes coquillettes 1(m).3.5

↓

Fruit

**VENREDI 09.10.20**

Potage **Carottes**⁹

↓

Filet de colin MSC 4  
Coulis de **choux-fleurs** 1(m).5.6  
**Epinards** au beurre 7.9  
**Pommes** natures

↓

Produit laitier⁷

**VENREDI 16.10.20**

Potage **Brocolis**⁹

↓

Filet de hoki MSC 4  
**Champignons** à la crème 1(m).7  
Purée 7

↓

Fruit

**VENREDI 23.10.20**

Potage Oignons⁹

↓

Filet de Cabillaud MSC 4  
Coulis de **carottes** 1(m).5.6  
Potée aux **Poireaux** 6.7

↓

Fruit

**VENREDI 30.10.20**

**MENU HALLOWEEN**

Potage **Cerfeuil**⁹

↓

Fish stick MSC 1(m).3.4  
Potée de **Potirons** 6.7

↓

**Dessert spécial halloween**

**LUNDI 12.10.20**

**FÊTE NATIONALE ESPAGNOLE**

Potage aux légumes⁹

↓

Paëlla aux petits légumes 5.6.9  
Poulet

↓

Fruit

**MARDI 13.10.20**

Potage **Poivrons**⁹

↓

Tournedos de bœuf  
Coulis de **potirons** 1(m).5.6  
Potée de **brocolis** 6.7

↓

Biscuit issu du commerce équitable

**MERCREDI 14.10.20**

Potage **Céleris-raves**⁹

↓

Epigramme d'agneau  
Coulis de **panais** 1(m).5.6  
Petits pois à la française 7  
Croquettes 1(m).3.7 (LF)  
Pommes Duchesse 1(m).3.7 (LC)

↓

Fruit

**JEUDI 15.10.20**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **Chicons**⁹

↓

Macaroni 1(m).3.5  
Sauce bolognaise au quorn  
1(m).3.7.9  
Gruyère râpé 7

↓

Produit laitier⁷

**VENREDI 23.10.20**

Potage Oignons⁹

↓

Filet de Cabillaud MSC 4  
Coulis de **carottes** 1(m).5.6  
Potée aux **Poireaux** 6.7

↓

Fruit

**LUNDI 19.10.20**

Potage **Panais**⁹

↓

Escalope de dinde  
Coulis d'**épinards** 1(m).5.6  
**Chicons** à la crème 1(m).7  
**Pommes** natures

↓

Fruit

**MARDI 20.10.20**

Potage **Poireaux**⁹

↓

Boulettes de bœuf  
sauce tomate 1(m).9  
Pâtes 1(m).3.5

↓

Produit laitier⁷

**MERCREDI 21.10.20**

Potage **Courgettes**⁹

↓

Boudin blanc 1(m).3.7  
\*Saucisse de volaille 6  
Coulis de **panais** 1(m).5.6.  
**Choux rouges aux pommes**  
Purée 7

↓

Fruit

**JEUDI 22.10.20**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **Tomates**⁹

↓

Vol au vent de temphe  
aux **champignons** 1(m).6.7.9  
Riz 5

↓

Produit laitier⁷

**VENREDI 30.10.20**

**MENU HALLOWEEN**

Potage **Cerfeuil**⁹

↓

Fish stick MSC 1(m).3.4  
Potée de **Potirons** 6.7

↓

**Dessert spécial halloween**

**LUNDI 26.10.20**

Potage **Champignons**⁹

↓

Blanquette de veau aux petits  
légumes 1(m).6.7.9  
Purée 7

↓

Produit laitier⁷

**MARDI 27.10.20**

Potage **Carottes**⁹

↓

Filet de dinde  
Coulis de **choux-fleurs** 1(m).5.6  
**Courgettes** sautées à l'ail 9  
**Pommes** natures

↓

Fruit

**MERCREDI 28.10.20**

Potage **Epinards**⁹

↓

Hamburger d'agneau 6  
Coulis d'haricots blancs  
1(m).5.6  
**Duo de carottes** au thym 7  
Croquettes 1(m).3.7 (LF)  
Pommes Duchesse 1(m).3.7 (LC)

↓

Produit laitier⁷

**JEUDI 29.10.20**

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **Choux-fleurs**⁹

↓

Falafel végétarien  
à la sauce tomate  
1m.3.5.6.7.8(a.d).9.10.11  
Pâtes 1(m).3.5

↓

Fruit



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**

Barbucci - Di Gregorio © Dupuis, 2020.

## 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 que nous proposons aux repas scolaires.

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.

Étant donné la grande variété d'ingrédients utilisés dans notre cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées 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

