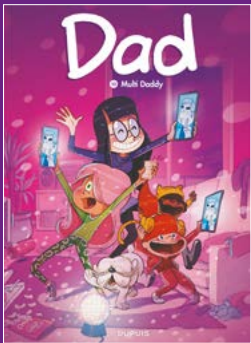


MENUS OCTOBRE 2023



Dad



Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

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

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI 2.10.23 Potage choux fleurs 9 ↓ Escalope de dinde Jus de viande 1(m) Poêlée de haricots échalotes Pommes de terre sautées ↓ Fruit | MARDI 3.10.23 MENU VÉGÉTARIEN Potage épinards 9 ↓ Aiguillette panée de blé 1(m) Potée potirons 7 ↓ Produit laitier 7 | MERCREDI 4.10.23 Potage potirons 9 ↓ Saucisse de veau 6 Compote de pommes Croquettes 1(m).3 ↓ Fruit | JEUDI 5.10.23 MENU VÉGÉTARIEN Potage brocolis 9 ↓ Lasagne végétarienne au quorn 1(m).3.7.9 ↓ Produit laitier 7 | VENDREDI 6.10.23 Potage Paysanne 9 ↓ Filet de hoki MSC4 Sauce hollandaise 1(m) Carottes au thym Purée 7 ↓ Fruit |
| LUNDI 9.10.23 Potage parmentier 9 ↓ Carbonade de bœuf 1(m).6.7.9.10 Frites ↓ Produit laitier 7 | MARDI 10.10.23 MENU VÉGÉTARIEN Potage tomates 9 ↓ Sauce Ricotta épinards 1(m).7 Pâtes 1(m) ↓ Fruit | MERCREDI 11.10.23 Potage panais 9 ↓ Filet de poulet Brocolis Purée 7 ↓ Produit laitier 7 | JEUDI 12.10.23 MENU VÉGÉTARIEN Potage courgettes 9 ↓ Dahl de lentilles corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz ↓ Fruit | VENDREDI 13.10.23 Potage céleris raves 9 ↓ Filet de cabillaud MSC4 Sauce citronnée 1(m).3.4.7.9.11.12 Potée potimarrons 7 ↓ Produit laitier 7 |
| LUNDI 16.10.23 Potage poivrons 9 ↓ Croustillant de volaille 1(m).6.7 Epinards à la crème 1(m).7 Pommes de terre nature ↓ Fruit | MARDI 17.10.23 MENU VÉGÉTARIEN Potage céleris raves-curry 9 ↓ Couscous maison (carottes, courgettes, pois chiches) 1(m).9 Semoule 1(m) ↓ Biscuit issu du commerce équitable 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i.l) | MERCREDI 18.10.23 Potage poireaux 9 ↓ Saucisse de campagne * Chipolata de volaille Sauce au thym 1(m) Choux fleurs persillés Pommes Wedge ↓ Fruit | JEUDI 19.10.23 MENU VÉGÉTARIEN Potage Julienne 9 ↓ Boulettes végétariennes à la Portugaise (poivrons, oignons, tomates) 1(m).3.6.7 Pâtes 1(m) ↓ Produit laitier 7 | VENDREDI 20.10.23 Potage oignons 9 ↓ Filet de colin MSC4 Sauce à la ciboulette 1(m) Fondu de poireaux Pommes de terre nature ↓ 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



BE-BIO-03



DUPUIS

Nob © Dupuis, 2023.
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 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 |

