

MENUS

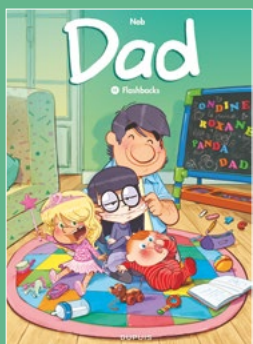
OCTOBRE 2024

SANS VIANDE WOLUWE

Bon appétit!



Dad



Nouvel album
DUPUIS



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

Avenue Jean Sobieski 13, 1020 Bruxelles
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
www.lescuisinesbruxelloises.be

MARDI 1.10.24 Potage potirons 9 ↓ Carbonade de tofu 1(m).6.10.12 Pommes de terre nature ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 2.10.24 Potage navets 9 ↓ Escalope de légumes 1(m).3.6.9 Potée carottes 7 ↓ Fruit	JEUDI 3.10.24 Potage poivrons 9 ↓ Emincé végétal 1(m).3 Sauce aux légumes 9 Brocolis au beurre 7 Riz ↓ Dessert lacté 7	VENREDI 4.10.24 Potage courgettes 9 ↓ Filet de hoki MSC 4 Sauce hollandaise 1(m).3.7 Épinards à l'ail 1(m) Pommes de terre au four ↓ Fruit	
LUNDI 7.10.24 Potage légumes 9 ↓ Burger de légumes 1(m).3.6 Poêlée de haricots aux échalotes Pommes de terre nature ↓ Fruit	MARDI 8.10.24 Potage poireaux 9 ↓ Curry à l'indienne 1(m).7 Riz ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 9.10.24 Potage choux fleurs 9 ↓ Lasagne bolognaise végétarienne maison (quorn) 1(m).3.7.9 ↓ Fruit	JEUDI 10.10.24 Potage épinards 9 ↓ Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9 Compote de pommes Pommes de terre aux herbes ↓ Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11	VENREDI 11.10.24 Potage tomates 9 ↓ Lieu noir MSC 4 Sauce citronnée 1(m).4.10.12 Potée potirons 7 ↓ Fruit
LUNDI 14.10.24 Potage petits pois 9 ↓ Blanquette aux haricots blancs et champignons 1(m).7.9.12 (carottes, oignons, champignons) Riz ↓ Fruit	MARDI 15.10.24 Potage Parmentier 9 ↓ Fusilli aux brocolis et fromage 1(m).3.6.7 ↓ Dessert lacté 7	MERCREDI 16.10.24 Potage céleris raves 9 ↓ Tofu mariné 6.9 Choux fleurs gratinés 1(m).7 Pommes de terre aux herbes ↓ Fruit	JEUDI 17.10.24 Potage brocolis 9 ↓ Boulettes végétariennes à la portugaise 1(m).3.6.7 (poivrons, oignons, tomates) Frites ↓ Dessert lacté 7	VENREDI 18.10.24 Potage carottes 9 ↓ Cabillaud MSC 4 Sauce hollandaise au beurre 1(m).3.7 Fondue de poireaux Pommes de terre nature ↓ Fruit

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Le détail des allergènes est indiqué au verso.

Ingrédients BIO: carotte cube & rondelle, céleri-rave cube, courgette cube, épinard haché, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, coulis de tomate, couscous complet, couscous au blé entier, boulgour, macaroni blanc, macaroni complet, pâte Fusilli blanc, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, noix de muscade, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, fruits en dessert, desserts lactés.



BE-BIO-03
FR-SVV

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 LCB-DBK-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

