

MENUS SEPTEMBRE 2022



Animal Jack



Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES
DE BRUSSELS KEUKENS

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

LUNDI 19.09.22

Potage légumes⁹
↓
Sauté de bœuf à l'origan
Courgettes à l'ail et **tomates**
Pâtes grecques^{1(m)}
↓
Produit laitier⁷

MARDI 20.09.22

MENU VÉGÉTARIEN

Potage parmentier⁹
↓
Lentilles à la méditerranéenne
(**carottes**, **fenouils**)⁹
Riz
↓
Fruit

MERCREDI 21.09.22

Potage aux pois chiches
↓
Saucisse de porc
Jus de viande à l'estragon^{1(m)}
Haricots verts
Croquettes^{1(m),3,7}
↓
Biscuit issu du commerce
équitable
^{1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11}

JEUDI 22.09.22

Potage **fenouils**⁹
PLAT FROID
Taboulé de poulet à l'orientale
(**Tomates** et **concombres**)^{1(m)}
↓
Fruit

VENDREDI 23.09.22

Potage **potirons**⁹
↓
Saumons ASC⁴
Choux fleurs à la crème⁷
Purée⁷
↓
Produit laitier⁷

LUNDI 26.09.22

Potage **courgettes**⁹
↓
Cuissot de volaille
Carottes au miel
Pommes de terre au four
↓
Fruit

MARDI 27.09.22

Congé

MERCREDI 28.09.22

Potage **cerfeuil**⁹
↓
Emincé d'agneau au thym
Potée aux **poireaux**⁷
↓
Fruit

JEUDI 29.09.22

Potage **céleris raves**⁹
↓
Boulettes de bœuf à la
sauce tomates^{1(m),6,9}
Riz
↓
Produit laitier⁷

VENDREDI 30.09.22

Potage **tomates** et basilic⁹
↓
Filet de hoki MSC⁴
Sauce citronnée
^{1(m),3,4,7,9,11,12}
Épinards à la crème⁷
Pommes de terre
↓
Fruit

Légende :

Texte en gras = fruits et légumes de saison

LC = liaison chaude

LF = liaison froide

MSC = pêche durable

FT = Fair Trade

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.

DUPUIS

Toussaint - Miss Prickly © Dupuis, 2022.
FR-IAV

50 % au minimum par an de
la valeur financière de nos
achats, hors viande et poisson,
provient de l'agriculture
biologique (BE BIO 03).



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 diététicienne par courriel à l'adresse suivante 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

