

MENUS SEPTEMBRE 2022 SANS VIANDE



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 légumes ⁹ ↓ Tofu à l'origan ⁶ Courgettes à l'ail et tomates Pâtes grecques ^{1(m)} ↓ Produit laitier ⁷	MARDI 20.09.22 Potage parmentier ⁹ ↓ Lentilles à la méditerranéenne (carottes, fenouils) ⁹ Riz ↓ Fruit	MERCREDI 21.09.22 Potage aux pois chiches ↓ Saucisse végétarienne ^{1(m),3,6,7} Coulis de légumes ^{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 pois chiches à l'orientale (Tomates et concombres) ^{1(m)} ↓ Fruit	VENDREDI 23.09.22 Potage potirons ⁹ ↓ Saumons ASC ⁴ Choux fleurs à la crème ⁷ Purée ⁷ ↓ Produit laitier ⁷
LUNDI 26.09.22 Potage courgettes ⁹ ↓ Cordon bleu végétarien ^{1(m),6,7,9} Carottes au miel Pommes de terre au four ↓ Fruit	MARDI 27.09.22 Congé	MERCREDI 28.09.22 Potage cerfeuil ⁹ ↓ Dés de quorn au thym Potée aux poireaux ⁷ ↓ Fruit	JEUDI 29.09.22 Potage céleris raves ⁹ ↓ Boulettes de légumes à la sauce tomates ^{1(m),3,5,6,7,8(a,d,e,f,g,h,i),9,12} Riz ↓ Produit laitier ⁷	VENDREDI 30.09.22 Potage tomates et basilic ⁹ ↓ Filet de hoki MSC ⁴ Sauce citronnée ^{1(m),3,4,7,9,11,12} Épinards à la crème ⁷ 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-ISV

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

