


Avril 2021 - Menus Lunch box

Ecoles primaires francophones - Commune d'Auderghem

JEUDI 22/4		VENDREDI 23/4	
Potage céleri-rave ⁹ Taboulé Semoule de blé ^{1(m)} , lardinettes de dinde ⁹ , petits pois, carotte, maïs, raisins secs		Potage carotte-ciboulettes ⁹ Sandwichs garnis  Avec viande de porc - Un sandwich burger ^{1(m),11} composé de pâte crème ⁷ - Une tranche de pain de mie ^{1(m)} en triangle beurrée ⁷ - Deux fromages individuels : Leerdammer ⁷ , babybel ⁷ et bâtonnets de carotte	
Produit laitier ⁷		Fruit	

LUNDI 26/4	MARDI 27/4	MERCREDI 28/4	JEUDI 29/4	VENDREDI 30/4
Potage champignon ⁹ Salade Hawaï Pâtes ^{1(m),3,5} , poulet, tomate, concombre, ananas, maïs, mayonnaise ^{3,7,10}	Potage épinard ⁹ Sandwich composé - Un sandwich burger ^{1(m),11} composé de filet de dinde, céleri rémoulade ^{9,10,12} - Bâtonnets de carotte et bâtonnet d'emmental ⁷	Potage tomate ⁹ Club  Avec viande de porc - Un sandwich ^{1(m),3,7} composé de jambon ⁷ , gouda ⁷ , salade mixte et mayonnaise ^{3,10} - Un sandwich mou ^{1(m),3,7} composé de fromage aux fines herbes ⁷ - Chou-fleur et sauce individuelle ^{3,10}	Potage Parmentier ⁹ Salade « pêche au thon » Riz au cumin ⁵ , petits pois, maïs, poivron, thon émiété ⁴ , mayonnaise ^{3,10} et pêches coupées	Congé
Produit laitier ⁷	Fruit	Produit laitier ⁷	Fruit	

Les lunch box sont prestés jusqu'à nouvel ordre des autorités publiques permettant la reprise des repas chauds.

Information sur les allergènes

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)		Céréales contenant du gluten (1)	
a	Amandes	m	Blé
b	Noisettes	n	Seigle
c	Noix	o	Orge
d	Noix de cajou	p	Epeautre
e	Noix de pécan	q	Kamut
f	Noix du Brésil	r	Avoine
g	Pistaches		
h	Noix de macadamia		
i	Noix du Queensland		

Conformément à l'arrêté royal du 17 juillet 2014, nous vous informons de la présence de certains allergènes dans les plats 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 02/545.13.87.
 Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous utilisons en cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matière d'allergènes.
 Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.
 Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.