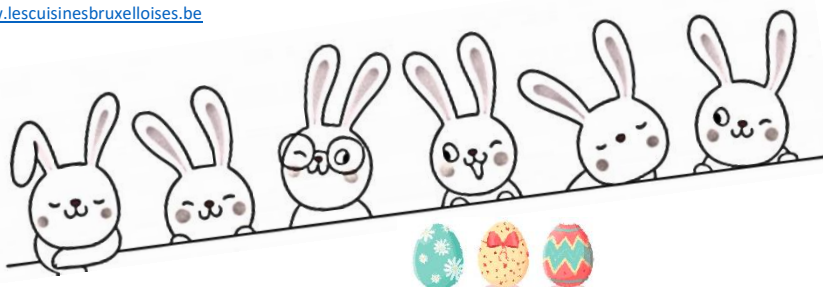



# Avril 2021 - Menus Lunch box

## Ecoles primaires francophones d'Auderghem et Evere



JEUDI 01/4	VENDREDI 02/4
<b>Potage panais</b> <b>Sandwich composé</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de filet de dinde, céleri rémoulade <sup>9,10,12</sup> - Tomates cerises et cubes de gouda <sup>7</sup>	<b>Potage minestrone</b> <b>Salade de pâtes norvégienne</b> Pâtes <sup>1(m),3,5</sup> , dés de saumon ASC <sup>4</sup> , poireaux, brocolis et crème <sup>7</sup>
Produit laitier <sup>7</sup>	Dessert de Pâques 1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

### Vacances de printemps

LUNDI 19/4	MARDI 20/4	MERCREDI 21/4	JEUDI 22/4	VENDREDI 23/4
<b>Potage céleris-raves</b> <b>Taboulé</b> Semoule de blé <sup>1(m)</sup> , lardinettes de dindes, petits pois, carottes, maïs, raisins secs	<b>Potage poireaux</b> <b>Pains garnis</b>  <b>Avec viande de porc</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de saucisson de jambon <sup>6,7</sup> , tartina de fromage <sup>7</sup> et crudités (carottes, choux blancs et iceberg) - Tomates cerises et un fromage individuel emmental <sup>7</sup>	<b>Potage printanier</b> <b>Pain au fromage</b> - Un sandwich mou <sup>1(m),3,7</sup> composé de fromage vache kir <sup>7</sup> , iceberg - Un sandwich mou <sup>1(m),3,7</sup> composé de salade de poisson <sup>3,4,10</sup> - Choux fleurs, une sauce individuelle <sup>3,10</sup> , des cubes de gouda <sup>7</sup>	<b>Potage choux fleurs</b> <b>Salade de pâtes norvégienne</b> Pâtes <sup>1(m),3,5</sup> , dés de saumon ASC <sup>4</sup> , poireaux, brocolis et crème <sup>7</sup>	<b>Potage carottes-ciboulettes</b> <b>Sandwichs garnis</b>  <b>Avec viande de porc</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de pâte crème <sup>7</sup> - Une tranche de pain de mie <sup>1(m)</sup> en triangle beurrée <sup>7</sup> - Deux fromages individuels : Leerdammer <sup>7</sup> , babybel <sup>7</sup> et bâtonnets de carottes
Fruit	Produit laitier <sup>7</sup>	Fruit	Produit laitier <sup>7</sup>	Fruit
LUNDI 26/4	MARDI 27/4	MERCREDI 28/4	JEUDI 29/4	VENDREDI 30/4
<b>Potage champignons</b> <b>Salade Hawaï</b> Pâtes <sup>1(m),3,5</sup> , poulet, tomates, concombre, ananas, maïs, mayonnaise <sup>3,7,10</sup>	<b>Potage épinards</b> <b>Sandwich composé</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de filet de dinde, céleri rémoulade <sup>9,10,12</sup> - Bâtonnets de carottes et bâtonnet d'emmental <sup>7</sup>	<b>Potage tomates</b> <b>Club</b>  <b>Avec viande de porc</b> - Un sandwich <sup>1(m),3,7</sup> composé de jambon <sup>7</sup> , gouda <sup>7</sup> , salade mixte et mayonnaise <sup>3,10</sup> - Un sandwich mou <sup>1(m),3,7</sup> composé de fromage aux fines herbes <sup>7</sup> - Choux fleurs et sauce individuelle <sup>3,10</sup>	<b>Potage Parmentier</b> <b>Salade « pêche au thon »</b> Riz au cumin <sup>5</sup> , petits pois, maïs, poivrons, thon émiétté <sup>4</sup> , mayonnaise <sup>3,10</sup> et pêches coupées	<h2>Congé</h2>
Produit laitier <sup>7</sup>	Fruit	Produit laitier <sup>7</sup>	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)	
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 du Queensland
Céréales contenant du gluten (1)	
m	Blé
n	Seigle
o	Orge
p	Epeautre
q	Kamut
r	Avoine

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](mailto: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.