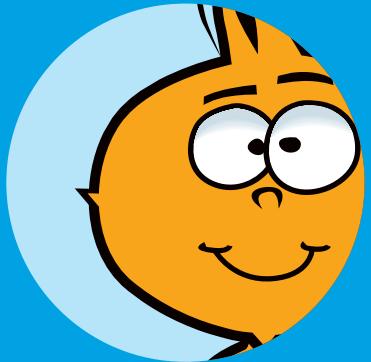


# MENUS

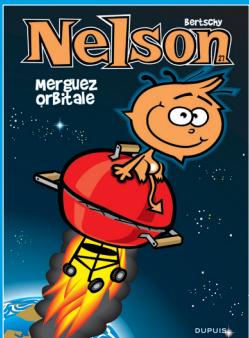
## FÉVRIER 2025

AVEC VIANDE WOLUWE

**Bon appétit!**



# Nelson



Nouvel album

DUPUIS



LES CUISINES  
BRUXELLOISES  
DE BRUSSELLOISES  
KEUKENS

Avenue Jean Sobieski 13, 1020 Bruxelles  
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84  
[www.lescuisinesbruxelloises.be](http://www.lescuisinesbruxelloises.be)

**LUNDI 3.02.25**

Potage carottes 9  
Escalope de poulet  
Sauce au romarin 1(m).9  
**Panaïs & navets**  
au curcuma 1(m).7  
Pommes de terre sautées  
Fruit

**MARDI 4.02.25**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Potage parmentier 9  
Curry à l'indienne 1(m).7  
Boulgour 1(m,n)  
Dessert lacté 7

**MERCREDI 5.02.25**

Potage légumes 9  
Beefburger  
Sauce lyonnaise 1(m).9  
**Potée choux verts** 7  
Fruit

**JEUDI 6.02.25**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Potage poireaux 9  
Bolognaise au quorn 1(m).3.9  
Fromage 7  
Pâtes 1(m)  
Dessert lacté 7

**VENDREDI 7.02.25**

Potage céleris raves 9  
Filet de colin MSC 4  
Sauce hollandaise 1(m).3.7  
Harcots aux oignons  
Pommes de terre  
Fruit

**LUNDI 10.02.25**

Potage oignons 9  
Pavé de dinde  
Sauce volaille 1(m).7.9  
Potée brocolis 7  
Fruit

**MARDI 11.02.25**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Potage courgettes 9  
Boulettes végétariennes 1(m).3.6.7  
Sauce tomates  
Pâtes Penne 1(m)  
Dessert lacté 7

**MERCREDI 12.02.25**

Potage panaïs 9  
Pain de viande  
Sauce de viande 1(m).9  
**Choux rouges**  
aux pommes 1(m)  
Pommes de terre  
Fruit

**JEUDI 13.02.25**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Potage choux fleurs 9  
Vol-au-vent végétarien 1(m).3.7  
(émincé de pois et blé)  
Frites  
Dessert lacté 7

**VENDREDI 14.02.25**

Potage tomates 9  
Cabillaud MSC 4  
Sauce à l'aneth 4.7  
Epinards sautés à l'ail 1(m)  
Riz  
Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

**LUNDI 17.02.25**

Potage julienne 9  
Carbonade flamande 1(m).7.9.10  
Pommes de terre aux herbes  
Fruit

**MARDI 18.02.25**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Potage champignons 9  
Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9  
Potée panaïs 7  
Dessert lacté 7

**MERCREDI 19.02.25**

Potage patates douces 9  
Lasagne maison 1(m).3.7.9  
Fruit

**JEUDI 20.02.25**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Potage paysanne 9  
Emincé végétarien 1(m).3  
Sauce aux légumes 1(m).7.9  
Choux fleurs gratinés 1(m).7  
Pommes de terre nature  
Dessert lacté 7

**VENDREDI 21.02.25**

Potage épinards 9  
Filet de hoki MSC 4  
Sauce poisson 1(m).3.4.7.9.10.12  
**Carottes au cumin**  
Pommes de terre nature  
Fruit

### Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

\* adapté sans viande de porc

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, courgette cube, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâte grecque, pâte Penne blanche, pâte Fusilli blanche, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, haricot rouge, huile d'olive extra vierge, cumin moulu, noix de muscade moulu, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, origan, paprika doux poudre, romarin poudre, biscuit cookie, fruits en dessert sauf la poire, desserts lactés.



BE-BIO-03

FR-AW

## 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

