

# MENUS

## AVRIL 2025

### AVEC VIANDE

# Bon appétit!



LES SOEURS  
GRÉMILLET



Nouvel album  
DUPUIS



LES CUISINES  
BRUXELLOISES  
DE BRUSSELSE  
KEUKENS

Avenue Jean Sobieski 13, 1020 Bruxelles  
Tel. 02/545.13.88 ou 02/545.13.84  
www.lescuisinesbruxelloises.be

MARDI 01.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage choux blancs  
au curry 9.10  
♦  
Sauce 3 fromages et légumes  
1(m).7  
Pâtes 1(m)  
♦  
Dessert lacté 7

MERCREDI 02.04.25

Potage potirons 9  
♦  
Saucisse de campagne  
Compote de **potmes**  
Purée 7  
♦  
Fruit

JEUDI 03.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage navets 9  
♦  
Boulettes végétariennes  
sauce tomates 1(m).3.6.7.9  
Croquettes 7  
♦  
Dessert lacté 7

VENDREDI 04.04.25

Potage petits pois 9  
♦  
Filet de colin MSC 4  
Sauce hollandaise 1(m).7  
**Choux fleurs gratinés** 1(m).7  
Pommes de terre  
♦  
Fruit

LUNDI 07.04.25

Potage tomates 9  
♦  
Beefburger  
Sauce moutarde 1(m).9.10  
**Champignons** forestiers  
Pommes de terre  
aux herbes  
♦  
Fruit

MARDI 08.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **poireaux** 9  
♦  
Ratouille de soja 1(m).6.7.9  
Riz  
♦  
Dessert lacté 7

MERCREDI 09.04.25

Potage céleris raves 9  
♦  
Escalope de poulet  
Sauce au basilic 1(m).9  
**Carottes** au thym  
Pommes de terre nature  
♦  
Fruit

JEUDI 10.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage courgettes 9  
♦  
Bolognaise au quorn 1(m).3.6.9  
(oignons, céleris raves,  
**carottes**, tomates)  
Fromage 7  
Pâtes Penne 1(m)  
♦  
Dessert lacté 7

VENDREDI 11.04.25

Potage julienne 9  
♦  
Filet de hoki MSC 4  
Sauce à la ciboulette 4.7.9.10  
Petits pois à la française  
Purée de pommes de terre 7  
♦  
Fruit

LUNDI 14.04.25

Potage brocolis 9  
♦  
Nuggets de volaille 1(m).9  
Potée potirons 7  
♦  
Fruit

MARDI 15.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **choux fleurs** 9  
♦  
Emincé végétal 1(m).3  
Sauce curry-coco 1(m).7.9.10  
Légumes printaniers sautés  
(poivrons, courgettes, **carottes**,  
**champignons**, oignons)  
Riz  
♦  
Dessert lacté 7

MERCREDI 16.04.25

Potage **poireaux** 9  
♦  
Sauté de veau  
Sauce au thym 1(m).9  
Bouquetière de légumes  
Gratin dauphinois 1(m).7  
♦  
Fruit

JEUDI 17.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage **champignons** 9  
♦  
Youvetsi végétarien  
au tempeh 1(m).3.6.9  
Pâtes grecques 1(m)  
♦  
Dessert lacté 7

VENDREDI 18.04.25

Potage oignons 9  
♦  
Médailillon de limande et  
saumon MSC & ASC 4  
Sauce à l'aneth 1(m).7  
**Epinards** à la crème 1(m).7  
Pommes de terre nature  
♦  
Dessert de Pâques  
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11

LUNDI 21.04.25

CONGÉ

MARDI 22.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage parmentier 9  
♦  
Roulé végétal 1(m).3.9  
Potée **carottes** 7  
♦  
Fruit

MERCREDI 23.04.25

Potage **épinards** 9  
♦  
Lasagne maison (bœuf)  
1(m).3.7.9  
♦  
Fruit

JEUDI 24.04.25

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage courgettes 9  
♦  
Vol-au-vent végétarien  
(**champignons**) 1(m).3.6.7.9  
Riz  
♦  
Dessert lacté 7

VENDREDI 25.04.25

Potage **carottes** au cumin 9  
♦  
Lieu noir MSC 4  
Sauce poisson citronnée  
1(m).4.7.12  
Brocolis  
Pommes de terre sautées  
♦  
Fruit

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

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-SA

## 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

