

Décembre 2025

MENU AVEC VIANDE

Bon appétit !



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
1 Potage panais 9 Pilon de poulet (primaire) 9 Emincé de poulet (maternel) 9 Jus de volaille 1(m).9 Haricots verts aux échalotes Pommes de terre nature Fruit	2 Potage épinards 9 Sauce pois chiches à l'italienne (tomates, courgette, carottes) 1(m).7 Pâtes complètes 1(m) Dessert lacté 7	3 Potage champignons 9 Boudin blanc 1(m).3.7 Sauce moutarde douce 1(m).7.9.10 Compote de pommes Gratin dauphinois 1(m).7 Fruit	4 Potage chou fleur 9 Emincé végétarien 1(m).3 Bouillon de légumes 1(m).9 (oignons, panais, champignons) Brocoli à la crème 1(m).7 Riz Dessert lacté 7	5 Potage poireau 9 Fish tick 1(m).4 Sauce tartare 3.10.12 Potée potirons 7 Dessert de Saint Nicolas 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11
8 Potage navets 9 Escalope de dinde Sauce à l'estragon 1(m).9 Mélange de légumes oubliés (topinambour, céleri rave, panais, potiron, carottes & oignons rouges) Pommes de terre nature Fruit	9 Potage tomates 9 Gratin de pâtes complètes au fromage (épinards, champignons) 1(m).7 Dessert lacté 7	10 Potage céleri rave 9 Beefburger Sauce de bœuf 1(m).9 Potée choux de Bruxelles 7 Fruit	11 Potage brocoli 9 Boulettes végétariennes sauce tomates 1(m).9 Croquettes 7 Dessert lacté 7	12 Potage patate douce 9 Waterzooi de poisson 1(m.4.7) (carottes, poireau, céleri rave) Riz Fruit
15 Potage courgette 9 Agneau mijoté aux légumes de saison (céleri rave, potiron, panais) 1(m).7.9 Sémoule 1(m) Fruit	16 Potage épinards 9 Omelette 3.7 Chou fleur gratiné 1(m).7 Pommes de terre campagnardes Dessert lacté 7	17 Potage parmentier 9 Lasagne (bœuf) 1(m).3.7.9 Fruit	18 Potage carottes 9 Vol-au-vent végétarien (émincés de blé, champignons) 1(m).3.7.9 Pommes de terre nature Dessert lacté 7	19 Velouté de panais 7.9 Médaillon de limande et saumon 4 Sauce homardine 1(m).2.4.7 Potée patate douce et butternut 7 Biscuit 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11

Joyeuses fêtes !



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES



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 lcb-dbk-info-diet@restobru.be ou par téléphone au **02/430.64.53**

Étant 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.

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus, une numérotation est indiquée à côté des aliments. Les chiffres sont repris dans le tableau ci-contre.

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

LÉGENDE MENU

Texte en gras : fruits & légumes de saison

Ingédients 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, fruits en dessert (abricot, banane, mandarine/clémentine, kiwi, orange, nectarine, pêche, pomme, prune).

LÉGENDES DES ALLERGÈNES

1 (*M,N,O,P,Q,R)

GLUTEN
Blé
Seigle
Orge
Epeautre
Kamut
Avoine

2 CRUSTACÉS

3 ŒUFS
4 POISSONS
5 ARACHIDES
6 SOJA

7 LAIT & PRODUITS À BASE DE LACTOSE
FRUITS À COQUE

8 (*A,B,C,D,E,F,G,H,I)

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

9 CÉLERİ

10 MOUTARDE

11 SÉSAMÉ

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES