

Décembre 2025

MENU AVEC VIANDE

Bon appétit !



LUNDI

1 Potage **panais** ⁹
Pilon de poulet (primaire) ⁹
Emincé de poulet (maternel)
Jus de volaille ^{1(m),9}
Haricots verts aux échalotes
Pommes de terre nature
Fruit

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

15 Potage courgette ⁹
Agneau mijoté aux légumes
de saison (**céleri rave, potiron, panais**) ^{1(m),7,9}
Semoule ^{1(m)}
Fruit

MARDI MENU VÉGÉTARIEN

2 Potage épinards ⁹
Sauce pois chiches
à l'italienne (tomates, courgette,
carottes) ^{1(m),7}
Pâtes complètes ^{1(m)}
Dessert lacté ⁷

9 Potage tomates ⁹
Gratin de pâtes complètes
au fromage (épinards,
champignons) ^{1(m),7}
Dessert lacté ⁷

16 Potage épinards ⁹
Omelette ^{3,7}
Chou fleur gratiné ^{1(m),7}
Pommes de terre
campagnardes
Dessert lacté ⁷

MERCREDI

3 Potage **champignons** ⁹
Boudin blanc ^{1(m),3,7}
* Chipolata de poulet ^{1(m)}
Sauce moutarde douce ^{1(m),7,9,10}
Compote de **pommes**
Gratin dauphinois ^{1(m),7}
Fruit

10 Potage **céleri rave** ⁹
Beefburger
Sauce de bœuf ^{1(m),9}
Potée **choux de Bruxelles** ⁷
Fruit

17 Potage parmentier ⁹
Lasagne (bœuf)
^{1(m),3,7,9}
Fruit

JEUDI MENU VÉGÉTARIEN

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

11 Potage brocoli ⁹
Boulettes végétariennes
sauce tomates ^{1(m),9}
Frites
Dessert lacté ⁷

18 Potage **carottes** ⁹
Vol-au-vent végétarien
(émincés de blé, **champignons**)
^{1(m),3,7,9}
Pommes de terre nature
Dessert lacté ⁷

VENDREDI

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}

12 Potage patate douce ⁹
Waterzooi de poisson ^{1(m),4,7}
(**carottes, poireau, céleri rave**)
Riz
Fruit

19 Velouté de **panais** ^{7,9}
Médallion 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

* adapté sans viande de porc

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

LÉGENDES DES ALLERGÈNES

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

GLUTEN

- M** Blé
- N** Seigle
- O** Orge
- P** Epeautre
- Q** Kamut
- R** Avoine

2 CRUSTACÉS

3 OEUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT & PRODUITS À BASE DE LACTOSE

8 (*A,B,C,D,E,F,G,H,I) FRUITS À COQUE

- 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 CÉLERI

10 MOUTARDE

11 SÉSAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES