

# MENU AVEC VIANDE

**Bon appétit !**



# Décembre 2025

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

**Ingrédients BIO** : carotte cube & rondelle, courgette cube, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâtes grecque, pâtes Penne blanche, pâtes 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