

Décembre 2025

MENU SANS VIANDE

Bon appétit !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Potage panais 9 Bouchées végétales 1(m,o) 3.9 Harcots 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 Roulé végétal 1(m) 3.9 Compote de pommes Gratin dauphinois 1(m) 7 Fruit	4 Potage chou blanc 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 Aiguillette de blé panée 1(m).3 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 Colin 4 Sauce citronnée 1(m) 2.4 7.9.12 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 Soja mijoté aux légumes de saison (céleri rave, potiron, panais) 1(m) 6.7.9 Sémoule 1(m) Fruit	16 Potage petits pois 9 Omelette 3.7 Chou fleur gratiné 1(m) 7 Pommes de terre campagnardes Dessert lacté 7	17 Potage parmentier 9 Lasagne végétarienne (quorn) 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



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 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