

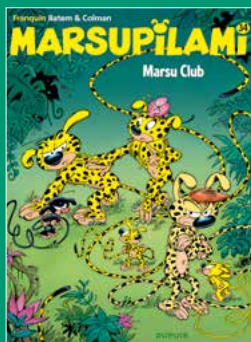
MENUS MAI 2025

AVEC VIANDE

Bon appétit!



MARSUPIÏLAMI



Nouvel album

DUPUIS

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

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELS
KEUKENS

LUNDI 12.05.25

Potage navets 9
♦
Filet de dinde
Sauce aux herbes 1(m).9
Brocolis au beurre 7
Pommes de terre au four
♦
Fruit

MARDI 13.05.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage poireaux 9
♦
Bourguignon de lentilles
(petits pois, carottes) 1(m).10
Semoule 1(m)
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 14.05.25

Potage choux fleurs 9
♦
Gyros de porc
* Gyros de poulet
Sauce gyros (oignons, poivrons)
Ratatouille (tomates, aubergines, courgettes, poivrons, oignons) 1(m)
Pâtes grecques 1(m)
♦
Fruit

JEUDI 15.05.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage courgettes 9
♦
Carbonade de quorn
(carottes, oignons, navets) 1(m).3.7.10
Frites
♦
Dessert lacté 7

VENDREDI 16.05.25

Potage légumes 9
♦
Aiglefin MSC 4
Sauce hollandaise 1(m).7
Haricots brisés aux oignons
Pommes de terre au four
♦
Fruit

LUNDI 19.05.25

Potage tomates 9
♦
Vol-au-vent de volaille
(champignons) 1(m).7.9
Pommes de terre
♦
Fruit

MARDI 20.05.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage patates douces 9
♦
Emincé végétal de pois et blé 1(m).3
Curry de carottes au lait de coco 1(m).7.9.10
Riz
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 21.05.25

Potage petits pois 9
♦
Sauté de veau
Sauce de veau 1(m).9
Choux rouges aux pommes 1(m)
Purée 7
♦
Fruit

JEUDI 22.05.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage oignons 9
♦
Falafels 1(m)
Courgettes à la ricotta et parmesan 3.7
Fusilli 1(m)
♦
Dessert lacté 7

VENDREDI 23.05.25

Potage julienne 9
♦
Lieu noir MSC 4
Sauce citronnée 1(m).4.7.12
Épinards aux oignons 1(m)
Pommes de terre sautées
♦
Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

LUNDI 26.05.25

Potage carottes 9
♦
Filet de poulet
Sauce de volaille 1(m).9
Potée choux de Bruxelles 7
♦
Fruit

MARDI 27.05.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage épinards 9
♦
Burger végétarien 1(m).o.3.6
Sauce aux légumes 1(m).7.9
Choux fleurs au paprika
Pommes de terre nature
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 28.05.25

Potage poireaux 9
♦
Lasagne à la bolognaise 1(m).3.6.7.9
♦
Fruit

JEUDI 29.05.25

CONGÉ

VENDREDI 30.05.25

Potage champignons 9
♦
Waterzooi de poisson (colin MSC, poireaux, oignons, céleris raves, céleris & carottes) 1(m).4.7.9
Riz
♦
Fruit

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

* adapté sans viande de porc

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-AVV

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.

Étant 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

