

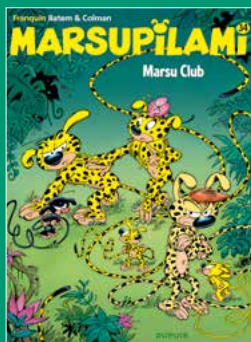
MENUS MAI 2025

SANS 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
♦
Galette de légumes 1(m).3.6.9
Brocolis au beurre 7
Pommes de terre au four
♦
Fruit

MARDI 13.05.25

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 végétarien au quorn 3
Sauce gyros (oignons,
poivrons)
Ratatouille (tomates,
aubergines, courgettes,
poivrons, oignons) 1(m)
Pâtes grecques 1(m)
♦
Fruit

JEUDI 15.05.25

Potage courgettes 9
♦
Carbonade de quorn
(carottes, oignons, navets)
1(m).3.7.10
Croquettes 7
♦
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 végétarien
au tempeh
(champignons) 1(m).6.7.9
Pommes de terre
♦
Fruit

MARDI 20.05.25

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
♦
Roulé végétal 1(m).3.9
Choux rouges aux pommes
1(m)
Purée 7
♦
Fruit

JEUDI 22.05.25

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
Epinards aux oignons 1(m)
Pommes de terre sautées
♦
Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(ab.c.d.e.f.g.h.i).11

LUNDI 26.05.25

Potage carottes 9
♦
Bouchées végétales 1(m).3.9
Potée choux de Bruxelles 7
♦
Fruit

MARDI 27.05.25

Potage épinards 9
♦
Burger végétarien 1(m).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
végétarienne (quorn)
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

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-SV

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

