

# MENUS

## JUIN-JUILLET 2025

### AVEC VIANDE

# Bon appétit!



# BELFORT & LUPIN



Nouvel album  
**DUPUIS**



LES CUISINES  
BRUXELLOISES  
DE BRUSSELSE  
KEUKENS

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

<b>LUNDI 2.06.25</b> Potage <b>carottes</b> au cumin 9 ↓ Filet de poulet Sauce aux herbes 1(m).9 Potée <b>brocolis</b> 7 ↓ Fruit	<b>MARDI 3.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>navets</b> 9 ↓ Bolognaise végétarienne maison (quorn, tomates, céleris raves, oignons) 1(m).3.6.9 Fromage râpé 7 Pâtes Penne 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 4.06.25</b> Potage <b>épinards</b> 9 ↓ Sauté de porc * Filet de poulet Sauce au romarin 1(m).9 <b>Choux fleurs</b> à la crème 1(m).7 Pommes de terre nature ↓ Fruit	<b>JEUDI 5.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>petits pois</b> 9 ↓ Vol-au-vent végétarien (émincé végétal, <b>champignons</b> ) 1(m).3.6.7.9 Croquettes 7 ↓ Dessert lacté 7	<b>VENREDI 6.06.25</b> Potage légumes 9 ↓ Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> 4 Sauce à la ciboulette 1(m).3.4.6.7.10.12 <b>Courgettes</b> étuvées Pommes de terre ↓ Fruit
<b>LUNDI 9.06.25</b> CONGÉ 	<b>MARDI 10.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage poireaux 9 ↓ Aiguillette de pois et blé 1(m).3 Potée <b>carottes</b> 7 ↓ Fruit	<b>MERCREDI 11.06.25</b> Potage oignons 9 ↓ Lasagne bolognaise maison (bœuf) 1(m).3.6.7.9 ↓ Dessert lacté 7	<b>JEUDI 12.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage potirons 9 ↓ Roulé végétal 1(m).3.9 Haricots verts aux oignons Pommes de terre rissolées ↓ Fruit	<b>VENREDI 13.06.25</b> Potage choux blancs au curry 9.10 ↓ Médaillon de limande et saumon <b>MSC &amp; ASC</b> 4 Sauce hollandaise 1(m).7 <b>Epinards</b> à la crème 1(m).7 Pommes de terre nature ↓ Dessert lacté 7
<b>LUNDI 16.06.25</b> Potage céleris raves 9 ↓ Escalope de poulet Sauce volaille 1(m).7.9 <b>Petits pois</b> et <b>carottes</b> étuvés Pommes de terre au four ↓ Fruit	<b>MARDI 17.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage tomates 9 ↓ Carbonara végétarienne au tempeh ( <b>carottes</b> & <b>brocolis</b> ) 1(m).7.9 Pâtes Penne 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 18.06.25</b> Potage paysanne 9 ↓ Veau marengo 1(m) Pommes de terre nature ↓ Fruit	<b>JEUDI 19.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>choux fleurs</b> 9 ↓ Dés de quorn au thym 3 Rataouille ( <b>courgettes</b> , tomates & aubergines) 1(m).9 Riz ↓ Dessert lacté 7	<b>VENREDI 20.06.25</b> Potage <b>champignons</b> 9 ↓ Fishtick <b>MSC</b> 1(m).4 Sauce tartare 3.10.12 Potée <b>brocolis</b> 7 ↓ Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i).11
<b>LUNDI 23.06.25</b> Potage poireaux 9 ↓ Escalope de dinde Sauce lyonnaise 1(m).9 Gratin panais, <b>navets</b> et pommes de terre au curry 1(m).7.9.10 ↓ Fruit	<b>MARDI 24.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>petits pois</b> 9 ↓ Tajine de pois chiches 1(m).9 (oignons, <b>carottes</b> , <b>courgettes</b> , <b>navets</b> ) Semoule 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 25.06.25</b> Potage julienne 9 ↓ Beefburger (bœuf) <b>Champignons</b> à la crème 1(m).7 Pommes de terre nature ↓ Fruit	<b>JEUDI 26.06.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage panais 9 ↓ Youvetsi de tempeh 6.9 Pâtes grecques 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>VENREDI 27.06.25</b> Potage oignons 9 ↓ Aiglefin <b>MSC</b> 4 Sauce citronnée 1(m).4.7.12 <b>Courgettes</b> à l'ail Purée de pommes de terre 7 ↓ Fruit
<b>LUNDI 30.06.25</b> Potage <b>brocolis</b> 9 ↓ Filet de poulet Sauce volaille 1(m).7.9 <b>Choux fleurs</b> à la crème 1(m).7 Pommes de terre au thym ↓ Fruit	<b>MARDI 1.07.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage parmentier 9 ↓ Bolognaise au quorn 1(m).3.9 Fromage râpé 7 Pâtes 1(m) ↓ Dessert lacté 7	<b>MERCREDI 2.07.25</b> Potage <b>fenouils</b> 9 ↓ Saucisse de campagne * Saucisse de veau Sauce à l'origan 1(m).9 <b>Petits pois</b> aux oignons Pommes de terre au four ↓ Fruit	<b>JEUDI 3.07.25</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Potage <b>courgettes</b> 9 ↓ Burger de légumes 1(m).o).3.6 <b>Carottes</b> au cumin Pommes de terre nature ↓ Dessert lacté 7	<b>VENREDI 4.07.25</b> Potage tomates 9 ↓ Filet de lieu noir <b>MSC</b> 4 Sauce à l'aneth 1(m).7 Haricots verts Purée de pommes de terre 7 ↓ 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-AV

## 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](mailto:LCB-DBK-info-diet@restobru.be) ou par téléphone au 02/430.64.53.

Etant 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

