

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

LUNDI 2.06.25

Potage **carottes** au cumin 9
+
Filet de poulet
Sauce aux herbes 1(m).9
Potée **brocolis** 7
+
Fruit

MARDI 3.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **navets** 9
+
Bolognaise végétarienne
maison (quorn, tomates,
céleris raves, oignons) 1(m).3.6.9
Fromage râpé 7
Pâtes Penne 1(m)
+
Dessert lacté 7

MERCREDI 4.06.25

Potage **épinards** 9
+
Sauté de porc
Sauce au romarin 1(m).9
Choux fleurs à la crème 1(m).7
Pommes de terre nature
+
Fruit

JEUDI 5.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **petits pois** 9
+
Vol-au-vent végétarien
lémencé végétal,
champignons 1(m).3.6.7.9
Croquettes 7
+
Dessert lacté 7

VENDREDI 6.06.25

Potage légumes 9
+
Filet de colin d'Alaska **MSC** 4
Sauce à la ciboulette
1(m).3.4.6.7.10.12
Courgettes étuvées
Pommes de terre
+
Fruit

LUNDI 9.06.25



CONGÉ

MARDI 10.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage poireaux 9
+
Aiguillette de pois et blé 1(m).3
Potée **carottes** 7
+
Fruit

MERCREDI 11.06.25

Potage oignons 9
+
Lasagne bolognaise maison
(bœuf) 1(m).3.6.7.9
+
Dessert lacté 7

JEUDI 12.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage potirons 9
+
Roulé végétal 1(m).3.9
Haricots verts aux oignons
Pommes de terre rissolées
+
Fruit

VENDREDI 13.06.25

Potage **choux fleurs** 9
+
Médailon de limande et saumon
MSC & ASC 4
Sauce hollandaise 1(m).7
Epinards à la crème 1(m).7
Pommes de terre nature
+
Dessert lacté 7

LUNDI 16.06.25

Potage céleris raves 9
+
Escalope de poulet
Sauce volaille 1(m).7.9
Petits pois et **carottes** étuvés
Pommes de terre au four
+
Fruit

MARDI 17.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage tomates 9
+
Carbonara végétarienne au
tempeh (**carottes** & **brocolis**)
1(m).7.9
Pâtes Penne 1(m)
+
Dessert lacté 7

MERCREDI 18.06.25

Potage paysanne 9
+
Veau marengo 1(m)
Pommes de terre nature
+
Fruit

JEUDI 19.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **choux fleurs** 9
+
Dés de quorn au thym 3
Ratatouille (**courgettes**,
tomates & aubergines) 1(m).9
Riz
+
Dessert lacté 7

VENDREDI 20.06.25

Potage **champignons** 9
+
Fishtick **MSC** 1(m).4
Sauce tartare 3.10.12
Potée **brocolis** 7
+
Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

LUNDI 23.06.25

Potage poireaux 9
+
Escalope de dinde
Sauce lyonnaise 1(m).9
Gratin panais, **navets** et pommes
de terre au curry 1(m).7.9.10
+
Fruit

MARDI 24.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **petits pois** 9
+
Tajine de pois chiches 1(m).9
(oignons, **carottes**, **courgettes**,
navets)
Semoule 1(m)
+
Dessert lacté 7

MERCREDI 25.06.25

Potage julienne 9
+
Beefburger (bœuf)
Champignons à la crème
1(m).7
Pommes de terre nature
+
Fruit

JEUDI 26.06.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage panais 9
+
Youvetsi de tempeh 6.9
Pâtes grecques 1(m)
+
Dessert lacté 7

VENDREDI 27.06.25

Potage oignons 9
+
Aiglefin **MSC** 4
Sauce citronnée 1(m).4.7.12
Courgettes à l'ail
Purée de pommes de terre 7
+
Fruit

LUNDI 30.06.25

Potage **brocolis** 9
+
Filet de poulet
Sauce volaille 1(m).7.9
Choux fleurs à la crème 1(m).7
Pommes de terre au thym
+
Fruit

MARDI 1.07.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage parmentier 9
+
Bolognaise au quorn 1(m).3.9
Fromage râpé 7
Pâtes 1(m)
+
Dessert lacté 7

MERCREDI 2.07.25

Potage céleris raves 9
+
Saucisse de campagne
Sauce à l'origan 1(m).9
Petits pois aux oignons
Pommes de terre au four
+
Fruit

JEUDI 3.07.25

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **courgettes** 9
+
Burger de légumes 1(m).o.3.6
Carottes au cumin
Pommes de terre nature
+
Dessert lacté 7

VENDREDI 4.07.25

Potage tomates 9
+
Filet de lieu noir **MSC** 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

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-AVI

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.

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

