

MENUS

JUIN-JUILLET 2025

VÉGÉTARIEN IXELLES

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

<p>LUNDI 2.06.25</p> <p>Potage carottes au cumin 9 ↓ Bouchées végétales 1(m.o),3,6 Potée brocolis 7 ↓ Fruit</p>	<p>MARDI 3.06.25</p> <p>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</p>	<p>MERCREDI 4.06.25</p> <p>Potage épinards 9 ↓ Galettes de légumes 1(m),3,6,7,9 Choux fleurs à la crème 1(m),7 Pommes de terre nature ↓ Fruit</p>	<p>JEUDI 5.06.25</p> <p>Potage petits pois 9 ↓ Vol-au-vent végétarien (émincé végétal, champignons) 1(m),3,6,7,9 Croquettes 7 ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>VENDREDI 6.06.25</p> <p>Potage légumes 9 ↓ Bourguignon de lentilles 1(m),9 Courgettes étuvées Pommes de terre ↓ Fruit</p>
<p>LUNDI 9.06.25</p> <p>CONGÉ</p>	<p>MARDI 10.06.25</p> <p>Potage poireaux 9 ↓ Aiguillette de pois et blé 1(m),3 Potée carottes 7 ↓ Fruit</p>	<p>MERCREDI 11.06.25</p> <p>Potage oignons 9 ↓ Lasagne bolognaise maison (quorn) 1(m),3,6,7,9 ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>JEUDI 12.06.25</p> <p>Potage potirons 9 ↓ Roulé végétal 1(m),3,9 Haricots verts aux oignons Pommes de terre rissolées ↓ Fruit</p>	<p>VENDREDI 13.06.25</p> <p>Potage choux fleurs 9 ↓ Poêlée de pois chiches Epinards à la crème 1(m),7 Pommes de terre nature ↓ Dessert lacté 7</p>
<p>LUNDI 16.06.25</p> <p>Potage céleris raves 9 ↓ Burger de légumes 1(m.o),3,6 Petits pois et carottes étuvés Pommes de terre au four ↓ Fruit</p>	<p>MARDI 17.06.25</p> <p>Potage tomates 9 ↓ Carbonara végétarienne au tempeh (carottes & brocolis) 1(m),7,9 Pâtes Penne 1(m) ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>MERCREDI 18.06.25</p> <p>Potage paysanne 9 ↓ Tofu marengo 1(m),6 Pommes de terre nature ↓ Fruit</p>	<p>JEUDI 19.06.25</p> <p>Potage choux fleurs 9 ↓ Dés de quorn au thym 3 Ratatouille (courgettes, tomates & aubergines) 1(m),9 Riz ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>VENDREDI 20.06.25</p> <p>Potage champignons 9 ↓ Nuggets végétariens 1(m),3,6,7,9 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</p>
<p>LUNDI 23.06.25</p> <p>Potage poireaux 9 ↓ Escalope de légumes 1(m),3,6,9 Gratin panais, navets et pommes de terre au curry 1(m),7,9,10 ↓ Fruit</p>	<p>MARDI 24.06.25</p> <p>Potage petits pois 9 ↓ Tajine de pois chiches 1(m),9 (oignons, carottes, courgettes, navets) Semoule 1(m) ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>MERCREDI 25.06.25</p> <p>Potage julienne 9 ↓ Bouchées végétariennes au riz, carottes et haricots rouges 1(m) Champignons à la crème 1(m),7 Pommes de terre nature ↓ Fruit</p>	<p>JEUDI 26.06.25</p> <p>Potage panais 9 ↓ Youvetsi de tempeh 6,9 Pâtes grecques 1(m) ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>VENDREDI 27.06.25</p> <p>Potage oignons 9 ↓ Galettes de légumes 1(m),3,6,7,9 Courgettes à l'ail Purée de pommes de terre 7 ↓ Fruit</p>
<p>LUNDI 30.06.25</p> <p>Potage brocolis 9 ↓ Bouchées d'épinards et fromage 1(m),7 Choux fleurs à la crème 1(m),7 Pommes de terre au thym ↓ Fruit</p>	<p>MARDI 1.07.25</p> <p>Potage parmentier 9 ↓ Bolognaise au quorn 1(m),3,9 Fromage râpé 7 Pâtes 1(m) ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>MERCREDI 2.07.25</p> <p>Potage céleris raves 9 ↓ Roulé végétal 1(m),3,9 Petits pois aux oignons Pommes de terre au four ↓ Fruit</p>	<p>JEUDI 3.07.25</p> <p>Potage courgettes 9 ↓ Burger de légumes 1(m.o),3,6 Carottes au cumin Pommes de terre nature ↓ Dessert lacté 7</p>	<p>VENDREDI 4.07.25</p> <p>Potage tomates 9 ↓ Dés de quorn au thym 3 Haricots verts Purée de pommes de terre 7 ↓ Fruit</p>

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-SVI

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

