

# MENU AVEC VIANDE

**Bon appétit !**



# NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
<b>3</b> Potage céleri-rave 9 Filet de poulet Sauce au thym 1(m).9 <b>Carottes</b> au miel Pommes de terre sautées Fruit	<b>4</b> Potage petits pois 9 Penne aux fromages (emmental, cheddar), <b>butternut</b> & <b>épinards</b> 1(m).7 Dessert lacté 7	<b>5</b> Potage navets 9 Saucisse de campagne * Saucisse de veau Jus de cuisson 1(m).9 Potée <b>panais</b> 7 Fruit	<b>6</b> Potage épinards 9 Tajine automnal (pois chiches, <b>céleri-rave</b> , <b>oignons</b> , <b>carottes</b> , <b>poireau</b> ) 1(m).9 Semoule 1(m) Dessert lacté 7	<b>7</b> Potage tomates basilic 9 Cabillaud 4 Sauce citron 1(m).2.4.7.10.12 <b>Brocoli</b> au beurre 7 Pommes de terre nature Fruit
<b>10</b> Potage courgettes 9 Blanquette de veau à l'ancienne ( <b>champignons</b> , <b>carottes</b> , <b>oignons</b> ) 1(m).7.12 Riz Dessert lacté 7	<b>11</b> <b>CONGÉ</b> 	<b>12</b> Potage <b>panais</b> 9 Filet de poulet Potée <b>choux de Bruxelles</b> 7 Fruit	<b>13</b> Potage <b>chou vert</b> 9 Youvetsi végétarien (lanières végétales, tomates, <b>céleri-rave</b> , <b>carottes</b> , <b>poireau</b> , <b>céleri</b> , <b>oignons</b> ) 1(m).6.9 Pâtes grecques 1(m) Dessert lacté 7	<b>14</b> Potage <b>potiron</b> 9 Filet de hoki 4 Sauce à la ciboulette 1(m).3.7 Courgettes sauce fromage frais 1(m).3.7 Purée pommes de terre 7 Fruit
<b>17</b> Potage minestrone 9 Spezzatino di manzo al pomodoro (bœuf mijoté dans sauce tomates, <b>carottes</b> , <b>céleri</b> , <b>oignons</b> , herbes) 1(m).9 Riz Fruit	<b>18</b> Potage <b>chou fleur</b> 9 Bouchées végétariennes aux <b>épinards</b> et fromage 1(m).7 Potée <b>chou Romanesco</b> 7 Dessert lacté 7	<b>19</b> Potage <b>oignons</b> 9 Paupiette de veau Jus de veau 1(m).9 <b>Chou rouge</b> aux <b>pommes</b> 1(m).12 Pommes de terre rissolées Fruit	<b>20</b> Crème de <b>brocoli</b> 7.9 Vol-au-vent végétarien (émincés végétariens, <b>champignons</b> ) 1(m).3.6.7 Croquettes 7 Biscuit 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11	<b>21</b> Potage <b>butternut</b> 9 Accras de morue 1(m).3.4 Ratatouille de légumes (courgettes, tomates, <b>oignons</b> , aubergines, poivrons) 1(m).9 Pâtes 1(m) Fruit
<b>24</b> Potage <b>céleri-rave</b> 9 Pilon de poulet 9 Jus de volaille 1(m).9 Compote de <b>pommes</b> Purée pommes de terre 7 Fruit	<b>25</b> Potage <b>poireau</b> 9 Bolognaise végétarienne maison (lentilles) 1(m).3.9 Fromage râpé 7 Fusilli 1(m) Dessert lacté 7	<b>26</b> Potage poivrons 9 Beefburger Sauce douce au poivre 1(m).9 Gratin de <b>chou fleur</b> 1(m).7 Pommes de terre nature Fruit	<b>27</b> Potage patates douces 9 Paëlla verdura (petits pois, <b>oignons</b> , poivrons, quorn) 1(m).3.9 Dessert lacté 7	<b>28</b> Potage <b>champignons</b> 9 Lieu noir 4 Sauce au thym 1(m).3.7 <b>Carottes</b> vichy 7 Pommes de terre rissolées Fruit



# INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES



Conformément à larrêté royal du 17 juillet 2014, nous vous informons de la présence de certains allergènes dans les plats que nous proposons.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par courriel à l'adresse suivante [lcb-dbk-info-diet@restobru.be](mailto: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 contaminations croisées en matière d'allergènes.

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus, une numérotation est indiquée à côté des aliments. Les chiffres sont repris dans le tableau ci-contre.

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

## LÉGENDE MENU

**Texte en gras** : fruits & légumes de saison

\* adapté sans viande de porc

**Ingrédients BIO** : carotte cube & rondelle, courgette cube, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâtes grecque, pâtes Penne blanche, pâtes 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, fruits en dessert (abricot, banane, mandarine/clémentine, kiwi, orange, nectarine, pêche, pomme, prune).

## LÉGENDES DES ALLERGÈNES

### 1 (\*M,N,O,P,Q,R)

GLUTEN

- M** Blé
- N** Seigle
- O** Orge
- P** Epeautre
- Q** Kamut
- R** Avoine

### 2 CRUSTACÉS

### 3 OEUFS

### 4 POISSONS

### 5 ARACHIDES

### 6 SOJA

### 7 LAIT & PRODUITS À BASE DE LACTOSE FRUITS À COQUE

### 8 (\*A,B,C,D,E,F,G,H,I)

### 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 du Queensland

### 9 CÉLERİ

### 10 MOUTARDE

### 11 SÉSAME

### 12 SULFITES

### 13 LUPIN

### 14 MOLLUSQUES