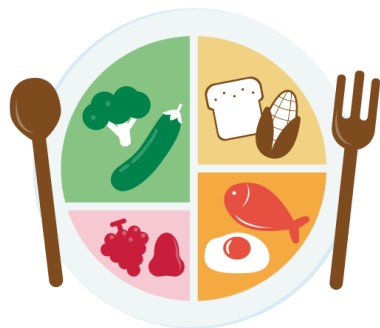


NOVEMBRE 2025

MENU AVEC VIANDE

Bon appétit!



LUNDI

3 Potage **céleri-rave**₉
Filet de poulet
Sauce au thym _{1(m).9}
Carottes au miel
Pommes de terre sautées
Fruit

10 Potage courgettes₉
Blanquette de veau à l'ancienne
(**champignons, carottes, oignons**) _{1(m).7.12}
Riz
Dessert lacté₇

17 Potage minestrone₉
Spezzatino di manzo al pomodoro (boeuf mijoté dans sauce tomates, **carottes, céleri, oignons, herbes**) _{1(m).9}
Riz
Fruit

24 Potage **céleri-rave**₉
Pilon de poulet₉
Jus de volaille _{1(m).9}
Compote de **pommes**
Purée pommes de terre ₇
Fruit

MARDI MENU VÉGÉTARIEN

4 Potage petits pois₉
Penne aux fromages (emmental, cheddar), **butternut & épinards** _{1(m).7}
Dessert lacté ₇

11
CONGÉ

18 Potage **chou fleur**₉
Bouchées végétariennes aux **épinards** et fromage _{1(m).7}
Potée **chou Romanesco** ₇
Dessert lacté ₇

25 Potage **poireau**₉
Bolognaise végétarienne maison (lentilles) _{1(m).3.9}
Fromage râpé₇
Fusilli _{1(m)}
Dessert lacté₇

MERCREDI

5 Potage **navets**₉
Saucisse de campagne
* Saucisse de veau
Jus de cuisson _{1(m).9}
Potée **panais** ₇
Fruit

12 Potage **panais**₉
Filet de poulet
Potée **choux de Bruxelles** ₇
Fruit

19 Potage **oignons**₉
Paupiette de veau
Jus de veau _{1(m).9}
Chou rouge aux **pommes** _{1(m).12}
Pommes de terre rissolées
Fruit

26 Potage poivrons₉
Beefburger
Sauce douce au poivre _{1(m).9}
Gratin de **chou fleur** _{1(m).7}
Pommes de terre nature
Fruit

JEUDI MENU VÉGÉTARIEN

6 Potage **épinards**₉
Tajine automnal (pois chiches, **céleri-rave, oignons, carottes, poireau**) _{1(m).9}
Semoule _{1(m)}
Dessert lacté ₇

13 Potage **poireau**₉
Youvetsi végétarien (lanières végétales, tomates, **céleri-rave, carottes, poireau, céleri, oignons**) _{1(m).6.9}
Pâtes grecques _{1(m)}
Dessert lacté₇

20 Crème de **brocoli** _{7.9}
Vol-au-vent végétarien (émincés végétariens, **champignons**) _{1(m).3.6.7}
Frites
Biscuit
_{1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11}

27 Potage patates douces₉
Paëlla verdura (petits pois, **oignons, poivrons, quorn**) _{1(m).3.9}
Dessert lacté₇

VENDREDI

7 Potage tomates₉
Cabillaud ₄
Sauce citron _{1(m).2.4.7.10.12}
Brocoli au beurre ₇
Pommes de terre nature
Fruit

14 Potage **potiron**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

21 Potage **butternut**₉
Accras de morue _{1(m).3.4}
Ratatouille de légumes (courgettes, tomates, **oignons, aubergines, poivrons**) _{1(m).9}
Pâtes _{1(m)}
Fruit

28 Potage **champignons**₉
Lieu noir₄
Sauce au thym _{1(m).3.7}
Carottes vichy ₇
Pommes de terre rissolées
Fruit



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Conformément à l'arrêté 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** 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, 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, 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

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

FRUITS À COQUE

- 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 CÉLERI

10 MOUTARDE

11 SÉSAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES