

MENUS

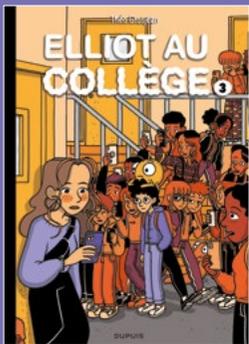
NOVEMBRE 2024

AVEC VIANDE IXLLES

Bon appétit!



ELLIOT AU
COLLÈGE



Nouvel album

DUPUIS

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

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELS
KEUKENS



LUNDI 4.11.24

Potage **navets** 9
♦
Saucisse de veau
Sauce au thym 1(m).9
Carottes au thym 7
♦
Pommes de terre sautées
♦
Fruit

MARDI 5.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage petits pois 9
♦
Boulettes végétariennes
sauce tomates 1(m).3.6.7
Fusilli 1(m)
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 6.11.24

Potage **choux fleurs** 9
♦
Filet de poulet
Sauce à l'estragon 1(m).9
Potée **choux verts** 7
♦
Fruit

JEUDI 7.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **potirons** 9
♦
Curry à l'indienne 1(m).7
(pois chiches, petits pois,
patates douces)
Riz
♦
Dessert lacté 7

VENDEDI 8.11.24

Potage tomates 9
♦
Cabillaud MSC 4
Sauce à l'aneth 4.7
Épinards à la crème 1(m).7
♦
Pommes duchesse 7
♦
Fruit

LUNDI 11.11.24

CONGÉ

MARDI 12.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **champignons** 9
♦
Bouchées végétariennes
épinards et fromage 1(m).7
Potée **potirons** 7
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 13.11.24

Potage **courgettes** 9
♦
Lasagne bolognaise
maison (bœuf) 1(m).3.7.9
♦
Fruit

JEUDI 14.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **oignons** 9
♦
Nuggets végétariens
1(m).3.6.7.9
Compote de **pommes**
Purée 7
♦
Dessert lacté 7

VENDEDI 15.11.24

Potage légumes 9
♦
Filet de hoki MSC 4
Sauce hollandaise 1(m).3.7
Brocolis au beurre 7
♦
Pommes de terre au four
♦
Fruit

LUNDI 18.11.24

Potage **choux fleurs** 9
♦
Gyros de dinde 9
Sauce du chef (sauce de
viande à l'ail et oignons)
1(m).9
♦
Fondue de poivrons
Pommes de terre
♦
Fruit

MARDI 19.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage tomates 9
♦
Carbonara végétale (tofu,
carottes et **brocolis**) 1(m).6.7
Penne 1(m)
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 20.11.24

Potage **navets** 9
♦
Beefburger
Jus de cuisson 1(m).9
Petits pois à la française
Pommes de terre rissolées
♦
Fruit

JEUDI 21.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **épinards** 9
♦
Chili sin carne 1(m).9
(haricots rouges)
Riz
♦
Biscuit
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i,j),11

VENDEDI 22.11.24

Potage **potirons** 9
♦
Filet de colin MSC 4
Sauce citronnée 1(m).4.10.12
♦
Potée **poireaux** 7
♦
Fruit

LUNDI 25.11.24

Potage patates douces 9
♦
Pilon de poulet 9
Sauce à l'estragon 1(m).9
Haricots verts aux oignons
Pommes de terre au four
♦
Fruit

MARDI 26.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **céleri raves** 9
♦
Bolognaise maison
(lentilles) 1(m).3.9
Fromage râpé 7
Fusilli 1(m)
♦
Dessert lacté 7

MERCREDI 27.11.24

Potage **carottes** 9
♦
Pain de veau
Sauce aux herbes 1(m).9
Gratin de **choux fleurs** 1(m).7
♦
Pommes de terre nature
♦
Fruit

JEUDI 28.11.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **brocolis** 9
♦
Vol-au-vent végétarien
1(m).3.6.7
♦
Croquettes 7
♦
Dessert lacté 7

VENDEDI 29.11.24

Potage **panais** 9
♦
Lieu noir MSC 4
Sauce hollandaise à la
ciboulette 1(m).3.7
♦
Potée **cerfeuil** 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, céleri-rave cube, courgette cube, épinard haché, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, coulis de tomate, couscous complet, couscous au blé entier, boulgour, macaroni blanc, macaroni complet, pâte Fusilli blanc, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, noix de muscade, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, fruits en dessert, 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

