

# MENUS

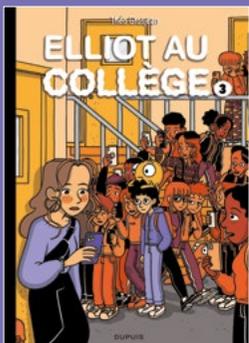
NOVEMBRE 2024

VÉGÉTARIEN IXELLES

## 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 BRUSSELSE  
KEUKENS

LUNDI 4.11.24	MARDI 5.11.24	MERCREDI 6.11.24	JEUDI 7.11.24	VENDEDI 8.11.24
Potage <b>navets</b> 9 ♦ Roulé végétal 1(m).3.9 <b>Carottes</b> au thym 7 ♦ Pommes de terre sautées ♦ Fruit	Potage petits pois 9 ♦ Boulettes végétariennes sauce tomates 1(m).3.6.7 Fusilli 1(m) ♦ Dessert lacté 7	Potage <b>choux fleurs</b> 9 ♦ Escalope végétale 1(m).3.6.9 Potée <b>choux verts</b> 7 ♦ Fruit	Potage <b>potirons</b> 9 ♦ Curry à l'indienne 1(m).7 (pois chiches, petits pois, patates douces) Riz ♦ Dessert lacté 7	Potage tomates 9 ♦ Blanquette haricots blancs 1(m).7 Pommes duchesse 7 ♦ Fruit
LUNDI 11.11.24	MARDI 12.11.24	MERCREDI 13.11.24	JEUDI 14.11.24	VENDEDI 15.11.24
CONGÉ	Potage <b>champignons</b> 9 ♦ Bouchées végétariennes <b>épinards</b> et fromage 1(m).7 Potée <b>potirons</b> 7 ♦ Dessert lacté 7	Potage <b>courgettes</b> 9 ♦ Lasagne végétarienne maison (quorn) 1(m).3.7.9 ♦ Fruit	Potage <b>oignons</b> 9 ♦ Nuggets végétariens 1(m).3.6.7.9 Compote de <b>pommes</b> Purée 7 ♦ Dessert lacté 7	Potage légumes 9 ♦ Tofu mariné 6.9.10 <b>Brocolis</b> au beurre 7 Pommes de terre au four ♦ Fruit
LUNDI 18.11.24	MARDI 19.11.24	MERCREDI 20.11.24	JEUDI 21.11.24	VENDEDI 22.11.24
Potage <b>choux fleurs</b> 9 ♦ Emincé végétal 1(m).3 Fondue de poivrons Pommes de terre ♦ Fruit	Potage tomates 9 ♦ Carbonara végétale (tofu, <b>carottes</b> et <b>brocolis</b> ) 1(m).6.7 Penne 1(m) ♦ Dessert lacté 7	Potage <b>navets</b> 9 ♦ Burger de légumes 1(m).o).3.6 Petits pois à la française Pommes de terre rissolées ♦ Fruit	Potage <b>épinards</b> 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	Potage <b>potirons</b> 9 ♦ Lentilles 1(m).9 ♦ Fruit
LUNDI 25.11.24	MARDI 26.11.24	MERCREDI 27.11.24	JEUDI 28.11.24	VENDEDI 29.11.24
Potage patates douces 9 ♦ Sticks végétariens 1(m).o).3.9 Haricots verts aux oignons Pommes de terre au four ♦ Fruit	Potage <b>céleris raves</b> 9 ♦ Bolognaise maison (lentilles) 1(m).3.9 Fromage râpé 7 Fusilli 1(m) ♦ Dessert lacté 7	Potage <b>carottes</b> 9 ♦ Bouchées végétales tomates et fromage de chèvre 1(m).3.7 Gratin de <b>choux fleurs</b> 1(m).7 Pommes de terre nature ♦ Fruit	Potage <b>brocolis</b> 9 ♦ Vol-au-vent végétarien 1(m).3.6.7 Croquettes 7 ♦ Dessert lacté 7	Potage <b>panais</b> 9 ♦ Couscous de pois chiches 1(m).9 Semoule 1(m) ♦ 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-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

