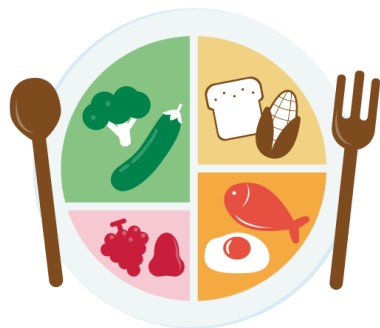


NOVEMBRE 2025

MENU SANS VIANDE

Bon appétit!



LUNDI

3 Potage **céleri-rave**⁹
Dés de quorn au thym ^{1(m).3.9}
Sauce de légumes ^{1(m).9}
Carottes au miel
Pommes de terre sautées
Fruit

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

17 Potage minestrone⁹
Spezzatino di manzo al pomodoro (seitan mijoté dans sauce tomates, **carottes, céleri, oignons, herbes**) ^{1(m).3.9}
Riz
Fruit

24 Potage **céleri-rave**⁹
Nuggets végétariens ^{1(m).o).6}
Compote de **pommes**
Purée pommes de terre⁷
Fruit

MARDI

4 Potage petits pois⁹
Penne aux fromages (emmental, cheddar), **butternut & épinards** ^{1(m).7}
Dessert lacté⁷

11 **CONGÉ**


18 Potage **chou fleur**⁹
Bouchées végétariennes aux **épinards** et fromage ^{1(m).7}
Potée **chou Romanesco**⁷
Dessert lacté⁷

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 végétarienne ^{1(m).6}
Potée **panais**⁷
Fruit

12 Potage **panais**⁹
Bouchées végétales ^{1(m).3}
Potée **choux de Bruxelles**⁷
Fruit

19 Potage **oignons**⁹
Burger végétal (primaire) ^{1(m).o).3.6}
Bouchées végétariennes (maternel) ^{1(m).o).3.6}
Chou rouge aux **pommes** ^{1(m).12}
Pommes de terre rissolées
Fruit

26 Potage poivrons⁹
Bouchées végétariennes tomates & fromage de chèvre ^{1(m).3.7}
Gratin de **chou fleur** ^{1(m).7}
Pommes de terre nature
Fruit

JEUDI

6 Potage **épinards**⁹
Tajine automnal (pois chiches, **céleri-rave, oignons, carottes, poireau**) ^{1(m).9}
Semoule ^{1(m)}
Dessert lacté⁷

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}
Croquettes⁷
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
Cabillaud⁴
Sauce citron ^{1(m).2.4.7.10.12}
Brocoli au beurre⁷
Pommes de terre nature
Fruit

14 Potage **potiron**⁹
Filet de hoki⁴
Sauce à la ciboulette ^{1(m).3.7}
Courgettes sauce fromage frais ^{1(m).3.7}
Purée pommes de terre⁷
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 vichy⁷
Pommes de terre rissolées
Fruit



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

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS



BE-BIO-03

FR-SVI

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

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