

NOVEMBRE 2025

MENU SANS VIANDE

Bon appétit !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	4 Potage petits pois 9 Penne aux fromages (emmental, cheddar), butternut & épinards 1(m).7 Dessert lacté 7	5 Potage navets 9 Saucisse végétarienne 1(m).6 Potée panais 7 Fruit	6 Potage épinards 9 Tajine automnal (pois chiches, céleri-rave, oignons, carottes, poireau) 1(m).9 Semoule 1(m) Dessert lacté 7	7 Potage tomates 9 Cabillaud 4 Sauce citron 1(m).2.4.7.10.12 Brocoli au beurre 7 Pommes de terre nature Fruit
10 Potage courgettes 9 Blanquette de haricots blancs à l'ancienne (champignons, carottes, oignons) 1(m).7.12 Riz Dessert lacté 7	CONGÉ 	12 Potage panais 9 Bouchées végétalies 1(m).3 Potée choux de Bruxelles 7 Fruit	13 Potage poireau 9 Youvetsi végétarien (lanières végétales, tomates, céleri-rave, carottes, poireau, céleri, oignons) 1(m).6.9 Pâtes grecques 1(m) Dessert lacté 7	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
17 Potage minestrone 9 Spezzatino di manzo al pomodoro (seitan mijoté dans sauce tomates, carottes, céleri, oignons, herbes) 1(m).3.9 Riz Fruit	18 Potage chou fleur 9 Bouchées végétariennes aux épinards et fromage 1(m).7 Potée chou Romanesco 7 Dessert lacté 7	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	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	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
24 Potage céleri-rave 9 Nuggets végétariens 1(m.o).6 Compote de pommes Purée pommes de terre 7 Fruit	25 Potage poireau 9 Bolognaise végétarienne maison (lentilles) 1(m).3.9 Fromage râpé 7 Fusilli 1(m) Dessert lacté 7	26 Potage poivrons 9 Bouchées végétariennes tomates & fromage de chèvre 1(m).3.7 Gratin de chou fleur 1(m).7 Pommes de terre nature Fruit	27 Potage patates douces 9 Paëlla verdura (petits pois, oignons, poivrons, quorn) 1(m).3.9 Dessert lacté 7	28 Potage champignons 9 Lieu noir 4 Sauce au thym 1(m).3.7 Carottes 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 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, 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 SÉSAMÉ

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES