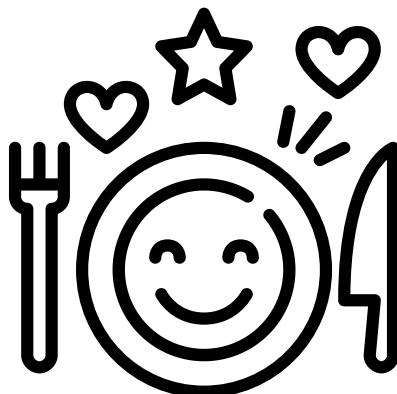


MENU AVEC VIANDE

Bon appétit !



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

OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
6 Potage chou blanc -curry 9.10 Filet de poulet Sauce à l'estragon 1(m).9 Poêlée d' haricots échalotes Pommes de terre nature Fruit	7 Potage oignons 9 Boulettes végétariennes à la sauce tomates 1(m).3 Pâtes complètes 1(m) Dessert lacté 7	1 Potage poireaux 9 Clafoutis salé 3.7.9 (lardinettes de dinde, œuf, poivrons) Fruit	2 Potage champignons 9 Pâtes sauce aux 3 fromages (grana padano, emmental, mozzarella) et légumes (carottes , épinards , courgette) 1(m).3.7 Biscuit 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11	3 Potage navets 9 Filet de hoki MSC 4 Sauce poisson ciboulette 1(m).2.4.7.10.12 Potée chou vert 7 Fruit
13 Potage carottes 9 Boulettes à la liégeoise 1(m).12 Pommes de terre nature Fruit	14 Potage panais 9 Emincé végétarien 1(m).3 Ratatouille 1(m).9 (oignons , tomates , aubergines , courgette , poivrons) Fusilli 1(m) Dessert lacté 7	8 Potage brocoli 9 Beefburger Sauce viande 1(m).9 Chou rave aux beurre et miel 7 Purée pommes de terre 7 Fruit	9 Potage céleri rave 9 Carbonade au quorn 1(m).3.7.10 Croquettes 7 Dessert lacté 7	10 Crema de calabacin 7.9 (veloulé de courgette) ESPAGNE Paella del Mar 1(m).2.4 (colin MSC, poivrons , petits pois) Fruit
		15 Potage oignons 9 Sauté de porc Sauce moutarde 1(m).9.10 Potée épinards 7 Fruit	16 World Food Day Riz à la cantonaise 3 (oeuf, carottes , brocoli , oignons) Fruit BIO local	17 Potage tomates 9 Saumon ASC 4 Coulis de brocoli 1(m) Brocoli Pommes de terre au four Dessert lacté 7



*Bonnes vacances
d'automne !*



BE-BIO-03

FR-AVI

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

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits & légumes de saison

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 SÉSAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

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, biscuit cookie, fruits en dessert sauf la poire, desserts lactés.