

# MENU AVEC VIANDE

# OCTOBRE 2025

## Bon appétit !



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

LUNDI

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



Bonnes vacances  
d'automne !



BE-BIO-03

FR-AVW

# 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](mailto: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

\* adapté sans viande de porc

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

## 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