

OCTOBRE 2025

MENU AVEC VIANDE

LUNDI

MARDI
MENU VÉGÉTARIEN

MERCREDI

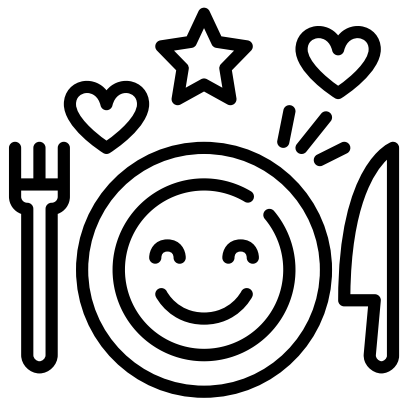
JEUDI
MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

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
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) Paëlla del Mar ^{1(m).2.4} (colin MSC, poivrons , petits pois) Fruit
15	Potage fenouils ⁹ Sauté de porc Sauce moutarde ^{1(m).9.10} Potée épinards ⁷ Fruit	16	Potage butternut ⁹  Riz à la cantonaise ³ (œuf, 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



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



Bonnes vacances
d'automne!



BE-BIO-03

FR-SA

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

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

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, 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

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