

OCTOBRE 2025

MENU SANS VIANDE

LUNDI

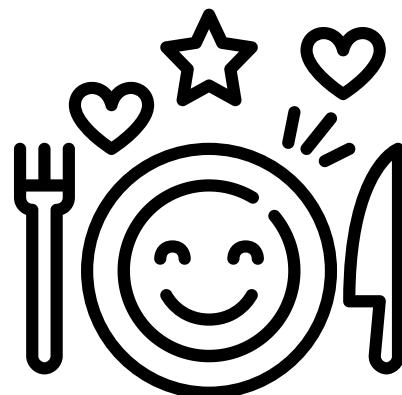
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Bon appétit !



6 Potage **chou blanc**-curry 9.10

Omelette 3.7
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

13 Potage **carottes** 9

Boulettes végétariennes
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

1

Potage **poireaux** 9

Clafoutis salé 3.7.9
(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

Fruit

3

Potage **navets** 9

Filet de hoki MSC 4
Sauce poisson ciboulette
1(m).2.4.7.10.12
Potée **chou vert** 7

Fruit

10

Crema de calabacin 7.9

(veloulé de **courgette**)



Paella del Mar 1(m).2.4
(colin MSC, **poivrons**,
petits pois)

Fruit

8

Potage **brocoli** 9

Burger végétal (primaire)
1(m).3.6
Sticks végétariens (maternel)
1(m).3.9

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

15

Potage **fenouils** 9

Bouchées végétariennes
tomates et fromage de chèvre
1(m).3.7

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



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

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUXELLES
KEUKENS



Bonnes vacances
d'automne !



BE-BIO-03

FR-SV

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

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

Ingédients 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.