

MENU SANS VIANDE

OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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}

3 Potage **navets**⁹

Filet de hoki MSC⁴
Sauce poisson ciboulette
^{1(m),2,4,7,10,12}
Potée **chou vert**⁷

Fruit

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 lacté⁷

8 Potage **brocoli**⁹
Burger végétal (primaire)
^{1(m,o),3,6}
Sticks végétariens (maternel)
^{1(m,o),3,9}
Chou rave aux beurre et miel⁷
Purée pommes de terre⁷

Fruit

9 Potage **céleri rave**⁹

Carbonade au quorn
^{1(m),3,7,10}
Croquettes⁷

Dessert lacté⁷

10 Crema de calabacin^{7,9}
(veloulé de **courgette**)

Paëlla del Mar^{1(m),2,4}
(colin MSC, **poivrons**,
petits pois)

Fruit

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 lacté⁷

15 Potage **fenouils**⁹

Bouchées végétariennes
tomates et fromage de chèvre
^{1(m),3,7}
Potée **épinards**⁷

Fruit

16 **World Food Day**
Potage **butternut**⁹
Riz à la cantonaise³
(œuf, **carottes, brocoli,**
oignons)

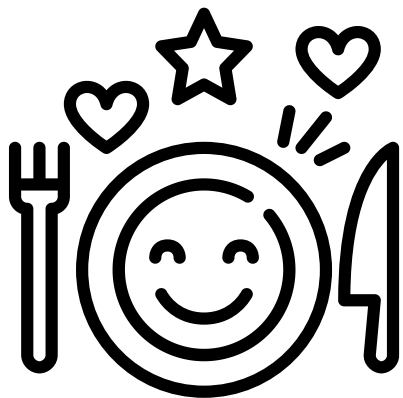
Fruit BIO local

17 Potage **tomates**⁹

Saumon ASC⁴
Coulis de **brocoli**^{1(m)}
Brocoli
Pommes de terre au four
Dessert lacté⁷



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-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

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