

MENUS

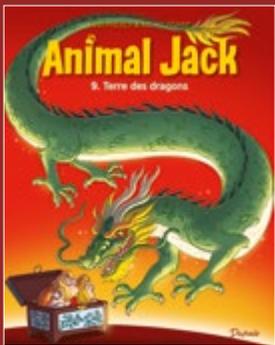
SEPTEMBRE 2024

AVEC VIANDE WOLUWE

Bon appétit!



Animal Jack



Nouvel album

DUPUIS



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

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

LUNDI 9.09.24

Potage **épinards** 9
↓
Pilon de poulet
Sauce à l'estragon 1(m).9
Compote
Pommes de terre
rissolées aux herbes
↓
Fruit

LUNDI 16.09.24

Potage **panais** 9
↓
Escalope de dinde
Sauce moutarde
1(m).9.10
Haricots brisés aux oignons
Pommes de terre nature
↓
Biscuit 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

LUNDI 23.09.24

Potage **tomates** 9
↓
Gratin de pâtes, lardinettes
et **brocolis** 1(m).7
↓
Fruit

LUNDI 30.09.24

Potage **choux fleurs** 9
↓
Bolognaise de boeuf
(**céleris raves, carottes,**
tomates) 1(m).9
Fromage râpé 7
Pâtes 1(m)
↓
Fruit

MARDI 10.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage Parmentier 9
↓
Vol-au-vent végétarien
1(m).3.6.7
Riz pilaf
↓
Dessert lacté 7

MARDI 17.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **carottes** 9
↓
Couscous de pois chiches 1(m).9
(poivrons, pois chiches, **navets,**
courgettes, aubergines, oignons)
Semoule 1(m)
↓
Dessert lacté 7

MARDI 24.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **oignons** 9
↓
Chili sin carne 1(m).9
(**tomates, poivrons, maïs,**
haricots rouges)
Riz
↓
Dessert lacté 7

MERCREDI 4.09.24

Potage **carottes-cumin** 9
↓
Pavé de dinde
Sauce au romarin 1(m).9
Petits pois à la française
Pommes de terre nature
↓
Fruit

MERCREDI 11.09.24

Potage julienne 9
↓
Boudin - jus de viande 1(m).9
* Chipolata de volaille - jus de
volaille 1(m).9
Choux rouges aux **pommes** 1(m)
Pommes de terre nature
↓
Fruit

MERCREDI 18.09.24

Potage Paysanne 9
↓
Lasagne maison (bœuf)
(**céleris raves, carottes,**
tomates) 1(m).3.7.9
↓
Fruit

MERCREDI 25.09.24

Potage **courgettes** 9
↓
Lamelles de dinde
Sauce au curry doux 1(m).7.9.10
Choux fleurs gratinés
Pommes de terre sautées 7
↓
Fruit

JEUDI 5.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **courgettes** 9
↓
Youvetsi de quorn 1(m).3.9
Pâtes grecques 1(m)
↓
Dessert lacté 7

JEUDI 12.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **céleris raves** 9
↓
Boulettes végétariennes
sauce tomates 1(m).3.6.7.9
Fusilli 1(m)
↓
Dessert lacté 7

JEUDI 19.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage **courgettes** 9
↓
Nuggets végétariens
1(m).3.6.7.9
Carottes au thym
Purée pommes de terre 7
↓
Dessert lacté 7

JEUDI 26.09.24

MENU VÉGÉTARIEN
Potage légumes 9
↓
Blanquette de tofu 1(m).6.7.9
(**carottes, oignons**)
Frites
↓
Dessert lacté 7

VENDREDI 6.09.24

Potage **panais** 9
↓
Fish stick 1(m).4
Sauce tartare 3.9.10.12
Potée **potirons** 7
↓
Fruit

VENDREDI 13.09.24

Crudités **carottes-tomates**
↓
Filet de hoki MSC 4
Sauce à l'aneth 1(m).4.7
Potée **brocolis** 1(m).7
↓
Fruit

VENDREDI 20.09.24

Potage **champignons** 9
↓
Colin MSC 4
Sauce citronnée 1(m).4.10.12
Epinards à l'ail 1(m)
Pommes de terre nature
↓
Fruit

VENDREDI 27.09.24

CONGÉ

Légende

MSC ou ASC = pêche ou aquaculture durable

Texte en gras : fruits et légumes de saison

* adapté sans viande de porc

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

Le détail des allergènes est indiqué au verso.

Ingrédients BIO: carotte cube & rondelle, céleri-rave cube, courgette cube, épinard haché, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, coulis de tomate, couscous complet, couscous au blé entier, boulgour, macaroni blanc, macaroni complet, pâte Fusilli blanc, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, noix de muscade, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, fruits en dessert, desserts lactés.



BE-BIO-03
FR-AVV

Information sur les allergènes

Conformément à l'arrêté royal du 17 juillet 2014, nous vous informons de la présence de certains allergènes dans les plats scolaires que nous proposons.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter notre service diététique par courriel à l'adresse LCB-DBK-info-diet@restobru.be ou par téléphone au 02/430.64.53.

Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous utilisons en cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée en matière d'allergènes.

Légende des allergènes sur le menu :

1 (*m,n,o,p,q,r) Gluten (voir légende ci-dessous) / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait et produits à base de lactose / 8 (*a,b,c,d,e,f,g,h,i) fruits à coque (voir légende ci-dessous) / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Fruits à coque (8)

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 de Queensland

Céréales contenant du gluten (1)

m	Blé
n	Seigle
o	Orge
p	épeautre
q	Kamut
r	Avoine

