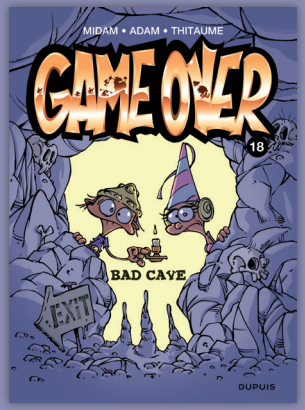
MENUS
NOVEMBRE 2019

GAME OVER



Nouvel album

Bon appétit !

LES CUISINES BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE KEUKENS
Rue Arthur Maes 129, 1130 Bruxelles
Tél. 02/545.13.87
www.lescuisinesbruxelloises.be

LUNDI 04-11-19
Potage **épinard**1
✦
Lasagne pur bœuf
7(m).8.10.14
✦
Fruit

MARDI 05-11-19
MENU VÉGÉTARIEN
Potage **Parmentier**1
✦
Burger végétarien
5.6(a.d.e.f.g.h.i).7(m).8.10.14
Haricots beurre étuvés10
Pommes de terre natures1.7.8
✦
Fromage blanc sucré10

MERCREDI 06-11-19
Potage **champignon**1
✦
Sauté de veau
Coulis de **potiron**
aux fines herbes1.5.7(m).8
Potée aux **choux**
de Bruxelles8.10
✦
Fruit

JEUDI 07-11-19
Potage **brocoli**1
✦
Escalope de dinde
Coulis de **chou-fleur**
à l'estragon1.5.7(m).8
Jeunes **carottes**10
Purée10
✦
Bioferme yaourt
entier fraise10

VENDREDI 08-11-19
PLAT FINLANDAIS
PRÉSIDENCE EUROPÉENNE
Potage **carotte**1
✦
Dos de cabillaudMSC4
avec coulis
à la moutarde1.5.7(m).8.13
Champignons à la crème7(m).10
Roesti1.7(m).8.9.10
✦
Fruit

MARDI 12-11-19
MENU VÉGÉTARIEN
Potage **céleri-rave**1
✦
Nuggets végétariens
1.5.6(a.d.e.f.g.h.i).7(m.n).8.10.14
Compote de **pommes**
Pommes de terre natures1.7.8
✦
Fruit

MERCREDI 13-11-19
Potage **potiron**1
✦
Filet de poulet
Coulis de **panais**1.5.7(m).8
Petits pois à la française8.10
Purée10
✦
Biscuit issu
du commerce équitable
5.6(a.d.e.f.g.h.i).7(m).8.10.12.14

JEUDI 14-11-19
Potage **poireau**1
✦
Veau marengo
1.7(m).10.14
Pâtes7(m).14
✦
Fruit

VENDREDI 15-11-19
Potage **panais**1
✦
Dos de colinMSC4
Coulis d'**épinards**1.5.7(m).8
Potée **potiron**8.10
✦
Yaourt brassé fruits10

LUNDI 18-11-19
Potage tomate1
✦
Rôti de dinde
Coulis de **chou-fleur**
au cumin1.5.7(m).8
Carottes10
Pommes de terre
natures1.7.8
✦
Fruit

MARDI 19-11-19
MENU VÉGÉTARIEN
Potage **Parmentier**1
✦
Boulettes végétariennes
à la sauce tomate
1.5.6(a.d.e.f.g.h.i).7(m).8.10.14
Pâtes complètes7(m).14
✦
Yaourt sucre de canne10

MERCREDI 20-11-19
Potage **cresson**1.7.8.10.13.14
✦
Saucisse de campagne7(m).8.14
*Saucisse de volaille8
Coulis de haricots
blancs1.5.7(m).8
Chou-fleur10
Pommes de terre sautées5
✦
Fruit

JEUDI 21-11-19
Potage aux **légumes****1
✦
Couscous d'agneau
1.7(m).8.10
Semoule7(m)
✦
Pudding vanille10

VENDREDI 22-11-19
JOURNÉE BIO
Potage **carotte**1
✦
Filet de merlanMSC4
Coulis de **panais** au curry
1.5.7(m).8.13
Potée **épinards**8.10
✦
Fruit

LUNDI 25-11-19
Potage **courgette**1
✦
Steak de bœuf
Coulis de **chou-fleur**
aux fines herbes1.5.7(m).8
Princesses étuvées10
Pommes de terre
natures1.7.8
✦
Yaourt vanille10

MARDI 26-11-19
MENU VÉGÉTARIEN
Potage **potiron**1
✦
Macaroni
Sauce bolognaise
au quorn1.5.7(m).8.14
Fromage râpé10
✦
Fruit

MERCREDI 27-11-19
Potage **épinard**1
✦
Rôti de porc
*Saucisse de volaille8
Coulis de **panais**1.5.7(m).8
Chou rouge aux pommes
Pommes croquettes (LF)10
Pommes Duchesse (LC)10
✦
Biscuit issu du commerce
équitable
5.6(a.d.e.f.g.h.i).7(m).8.10.12.14

JEUDI 28-11-19
PLAT TYPIQUE BELGE
Potage **chicon**1
✦
Waterzooi de poulet
à la Gantoise1.7(m).8.10.14
Riz
✦
Fruit

VENDREDI 29-11-19
Potage **chou-fleur**1
✦
Filet de sole limandeMSC4
Coulis de **carottes**
au thym1.5.7(m).8
Potée aux **courgettes**8.10
✦
Bioferme yaourt entier
myrtille10

Légende :
FT = Fairtrade
LC = liaison chaude
LF = liaison froide
MSC = pêche durable
Texte en gras = fruits et légumes de saison
* adapté sans viande de porc
** carotte, céleri, haricot, chou-fleur, petits pois, poireau, oignon

50 % au minimum par an de la valeur financière de nos achats, hors viande et poisson, provient de l'agriculture biologique (BE BIO 03).

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés. Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.
Pour connaître les allergènes présents dans nos menus, une numérotation est indiquée à côté des menus, sa signification étant reprise au verso.

DUPUIS

Midam © Dupuis 2019

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 que nous proposons aux repas scolaires.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter notre service diététique par courriel à l'adresse info diet@restobru.be ou par téléphone au 02/545.13.87.

Étant donné la grande variété d'ingrédients utilisés dans notre cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matière d'allergènes.

Légende des allergènes sur le menu :

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

Fruits à coque (6)	
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 (7)	
m	Blé
n	Seigle
o	Orge
p	Épeautre
q	Kamut
r	Avoine