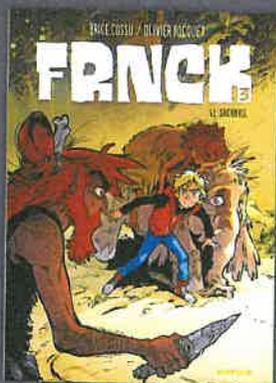


# MENUS JANVIER 2018



## FRNCK



Nouvel album

### Bon appétit!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELE KEUKENS

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés. Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.  
Rue Arthur Maes 129 1130 Bruxelles  
Tel. 02/545 13.87  
www.lescuisinesbruxelloises.be

<b>LUNDI 08.01.18</b> Potage Brocoli <sup>1</sup> ♦ Boulettes de Bœuf Sauce Tomates <sup>1,5,9,10</sup> Pommes Purée <sup>10</sup> ♦ Yaourt nature sucré <sup>10</sup>	<b>MARDI 09.01.18</b> <b>MENU SANS VIANDE</b> Potage Brunoise de Légumes <sup>1</sup> ♦ Escalope végétarienne panée <sup>1,7,8,10,14</sup> Poêlée de <b>Champignons</b> <sup>1,8,7,10</sup> Pommes nature ♦ <b>MANDARINE</b>	<b>MERCREDI 10.01.18</b> Potage Potiron <sup>1</sup> ♦ Navarin d'Agneau aux Légumes de saison <sup>1,7,9,10</sup> Riz <sup>7</sup> ♦ Frangipane <sup>5,6,7,8,10,11,14</sup>	<b>JEUDI 11.01.18</b> Potage Céleri-Rave <sup>1</sup> ♦ Filet de Volaille <b>Haricots verts</b> <sup>1</sup> Pommes nature ♦ <b>POIRE</b>	<b> VENDREDI 12.01.18</b> Potage Carottes <sup>1</sup> ♦ Filet de Merlan MSC <sup>4</sup> Sauce citronnée <sup>1,7,9,10,14</sup> <b>Potée aux Poireaux</b> <sup>8,10</sup> ♦ Fromage blanc <sup>10</sup>
<b>LUNDI 15.01.18</b> Potage Tomates <sup>1</sup> ♦ Filet de Dinde Sauce aux Herbes <sup>1,7</sup> <b>Carottes</b> <sup>8,10</sup> Pommes Purée <sup>10</sup> ♦ Petit suisse aux fruits <sup>10</sup>	<b>MARDI 16.01.18</b> <b>MENU SANS VIANDE</b> Potage <b>Chou-fleur</b> <sup>1</sup> ♦ Pot au feu Thai'au Quorn et pois chiches <sup>1,7,8,10,13,14</sup> Riz <sup>7</sup> ♦ <b>POMME ROUGE</b>	<b>MERCREDI 17.01.18</b> Potage Courgettes <sup>1</sup> ♦ Roti de Porc ou Saucisse de Volaille <sup>8</sup> Sauce au Thym <sup>1,7</sup> <b>Choux de Bruxelles</b> <sup>8,10</sup> Pommes nature ♦ Riz au lait <sup>10</sup>	<b>JEUDI 18.01.18</b> Potage Parmentier <sup>1</sup> (PDT) ♦ Raviolis farcis et tomatés <sup>1,7</sup> Gruyère râpé <sup>10</sup> ♦ <b>BANANE</b>	<b> VENDREDI 19.01.18</b> Potage Champignons <sup>1</sup> ♦ Waterzooi de Poisson blanc <b>MSC aux Petits Légumes</b> <sup>1,4,7,8,10,14</sup> ♦ Cornettes <sup>7,14</sup> ♦ Biscuit du commerce Equitable <sup>5,6,7,8,10,11,12,14</sup>
<b>LUNDI 22.01.18</b> Potage Céleri vert <sup>1</sup> ♦ Carbonnades de Bœuf aux Oignons grelots <sup>1,7,8,10,13,14</sup> Riz <sup>7</sup> ♦ <b>ORANGE</b>	<b>MARDI 23.01.18</b> <b>MENU SANS VIANDE</b> Potage Navets <sup>1</sup> ♦ Nuggets de Légumes <sup>1,7,8,10</sup> Ratatouille Niçoise <sup>1,7</sup> Purée de Pommes de Terre <sup>10</sup> ♦ Flan caramel <sup>10,14</sup>	<b>MERCREDI 24.01.18</b> Soupe à l'Oignon <sup>1</sup> ♦ Filet de Volaille Jus lié au Romarin <sup>1,7</sup> <b>Brocoli</b> Pommes nature ♦ <b>POMME</b>	<b>JEUDI 25.01.18</b> Potage Julienne <sup>1</sup> ♦ Paupiette de Veau <sup>8</sup> Sauce de viande <sup>1,7</sup> <b>Chou rouge aux Pommes</b> Pommes nature ♦ Yaourt vanille <sup>10</sup>	<b> VENDREDI 26.01.18</b> Potage Poireaux <sup>1</sup> ♦ Filet de Hoki <b>MSC</b> <sup>4</sup> Sauce <b>hollandaise</b> <sup>1,4,7,8,10,14</sup> Stoemp de <b>Panais</b> <sup>1,8,10</sup> ♦ POIRE du Pays
<b>LUNDI 29.01.18</b> Potage aux Chicons <sup>1</sup> ♦ Filet de Poulet Sauce fines Herbes <sup>1,7</sup> <b>Carottes</b> <sup>8,10</sup> Pommes nature ♦ Yaourt aux fruits <sup>10</sup>	<b>MARDI 30.01.18</b> <b>MENU SANS VIANDE</b> Potage Potimaron <sup>1</sup> ♦ Sauce Bolognaise au Quorn <sup>1,14</sup> Macaroni <sup>7</sup> Gruyère râpé <sup>10</sup> ♦ <b>MANDARINE</b>	<b>MERCREDI 31.01.18</b> Potage Carottes <sup>1</sup> ♦ Roti de Porc ou Saucisse de Volaille Petits pois à la française <sup>1,8,10</sup> Pomme purée <sup>10</sup> ♦ Fromage blanc <sup>10</sup>	<b>JEUDI 01.02.18</b> Potage Cresson <sup>1</sup> ♦ Hamburger de Bœuf <sup>8</sup> Sauce de Viande <sup>1,7</sup> Compotée de Fruits Pommes rissolées (LCH) Croquettes (LF) <sup>10</sup> ♦ Crème Vanille <sup>10</sup>	<b> VENDREDI 02.02.18</b> Potage Tomates <sup>1</sup> ♦ Filet de Cabillaud <b>MSC</b> <sup>4</sup> <b>Epinards</b> <sup>7,10</sup> Sauce Bisquée <sup>1,3,4,7,9,10,13,14</sup> Pommes natures ♦ KIWI



#### LA LÉGENDE :

\*adapté sans viande de porc

**Allergènes** : 1 : Céleri/2 : mollusque/3 : crustacé/4 : poisson/5 : arachide/6 : fruits à coques/7 : céréales contenant du gluten/8 : soja/ 9 : sulfites/10 : lait et produits à base de lactose/11 : lupin/12 : sésame / 13 : moutarde/14 : œuf • Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous travaillons, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matière d'allergènes.

MSC = pour une pêche durable • **Texte en gras** : Fruits & légumes de saison  
 FT=Fair Trade



15% au minimum, par an, de la valeur financière de nos achats provient de l'agriculture biologique