

MENUS MARS 2018



TELEMAQUE



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. Tél. 02/545.13.87

www.lescuisinesbruxelloises.be

LUNDI 05.03.18

Potage Navet¹
 ♦
 Macaroni
 Sauce bolognaise pur bœuf^{1,5,7,9}
 Gruyère râpé¹⁰
 ♦
 Kiwi

MARDI 06.03.18

MENU SANS VIANDE
 Potage aux légumes¹
 ♦
 Nuggets végétariens^{1,5,6,7,8,10,14}
 Potée panais/potiron^{1,8,10}
 ♦
 Yaourt vanille¹⁰

MERCREDI 07.03.18

Potage Chicons¹
 ♦
 Blanquette de veau à l'ancienne^{7,10}
 Riz complet⁵
 ♦
 Poire

JEUDI 08.03.18

Potage Céleri rave¹
 ♦
 Filet de Dinde
 Sauce volaille^{1,7}
 Choux de Bruxelles^{6,10}
 Pommes nature
 ♦
 Petit suisse aux fruits¹⁰

VENREDI 09.03.18

PLAT TRADITIONNEL BELGE
 Potage Chou-fleur¹
 ♦
 Waterzooi de Filet de colin MSC^{1,4,7,8,10,14}
 (julienne de légumes)
 Purée¹⁰
 ♦
 Biscuit équitable^{5,6,7,8,10,11,12,14}

LUNDI 12.03.18

Potage Cerfeuil¹
 ♦
 Escalope de poulet
 Sauce aux Herbes^{1,7}
 Petits pois^{1,8,10}
 Pommes nature
 ♦
 Pomme

MARDI 13.03.18

MENU SANS VIANDE
 Potage Potiron¹
 ♦
 Couscous végétarien au Quorn^{1,7,8,14}
 Semoule^{5,7}
 ♦
 Yaourt aromatisé aux fruits¹⁰

MERCREDI 14.03.18

Potage Carotte¹
 ♦
 Saucisse de campagne *chipolata de Volaille^{1,7,8,14}
 sauce au romarin^{1,7}
 Haricot beurre¹
 purée¹⁰
 ♦
 Orange

JEUDI 15.03.18

Potage Champignon¹
 ♦
 Steak de bœuf
 Sauce provençale (tomates, courgettes, poivrons)
 Frites LF
 Pommes sautées LCH^{8,9}
 ♦
 Fromage blanc sucré¹⁰

VENREDI 16.03.18

Potage Tomato¹
 ♦
 Filet de cabillaud MSC⁴
 Sauce mousseline^{1,7,8,10,14}
 Potée brocoli^{8,10}
 ♦
 Banane

LUNDI 19.03.18

Potage Céleri-rave¹
 ♦
 Boulettes pur bœuf sauce tomate^{7,8}
 Trivelli¹
 ♦
 Yaourt au sucre de canne¹⁰

MARDI 20.03.18

MENU SANS VIANDE
 Potage Chicon¹
 ♦
 Galette de légumes^{1,5,6,7,8,10,14}
 Sauce aux fines herbes^{1,7}
 Potée aux poireaux^{1,8,10}
 ♦
 Pomme du pays

MERCREDI 21.03.18

Potage Chou-fleur¹
 ♦
 Paupiette de veau⁸
 sauce moutarde et miel^{1,7,9,10,13,14}
 Duo de carottes
 Pommes nature
 ♦
 Riz au lait¹⁰

JEUDI 22.03.18

Potage tomate¹
 ♦
 Sauté de dinde
 Jus lié à l'estragon⁷
 Salsifis à la crème
 Rösti^{7,8,9,10}
 ♦
 Petits Raisins secs

VENREDI 23.03.18

Potage poireaux¹
 ♦
 Filet de merlan MSC⁴
 Sauce ciboulette^{1,4,7,8,10,14}
 Bouquetière de légumes
 Purée¹⁰
 ♦
 Biscuit équitable^{5,6,7,8,10,11,12,14}

LUNDI 26.03.18

FÊTE NATIONALE GRECQUE
 25/03
 Potage Carotte¹
 ♦
 Youvetsi d'agneau (petits pois, aubergines, tomates)^{7,10,14}
 Pâtes grecques⁷
 ♦
 Orange

MARDI 27.03.18

MENU SANS VIANDE
 Potage Navet¹
 ♦
 Pot au feu Thai¹ au Quorn^{1,7,8,10,13,14}
 Riz⁵
 ♦
 Pudding vanille¹⁰

MERCREDI 28.03.18

Potage aux légumes¹
 ♦
 Roti de Porc
 *Saucisse de veau⁸
 Sauce de viande^{1,7}
 Choux rouge aux pommes
 Pommes nature
 ♦
 Poire

JEUDI 29.03.18

Potage Brocoli¹
 ♦
 Filet de poulet
 Sauce à l'oignon
 Stoemp potiron^{1,9,10}
 ♦
 Flan caramel^{10,14}

VENREDI 30.03.18

Potage Champignon¹
 ♦
 Fish stick^{4,7}
 Epinards au beurre^{7,10}
 Purée¹⁰
 ♦
 Dessert de Pâques^{5,6,7,8,15,16,11,14}

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% du prix payé par le consommateur provient de l'agriculture biologique

SPINOL

DUPUIS