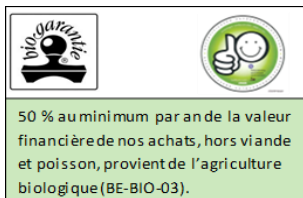




Janvier 2021

Frêches



<p>LUNDI 4/1 Potage Parmentier⁹</p> <p>Filet de poulet Sauce au laurier Potée haricots brisés</p> <p> Potée haricots brisés Banane</p>	<p>MARDI 5/1 Potage céleris-raves⁹</p> <p>Emincé de bœuf Sauce à l'estragon Potée potirons</p> <p> Potée potirons Yaourt nature entier⁷</p>	<p>MERCREDI 6/1 Potage carottes-romarin⁹</p> <p> Saumon ASC⁴ Sauce à la ciboulette Courgettes à l'ail Pâtes^{1(m),3}</p> <p> Potée courgettes Poire</p>	<p>JEUDI 7/1 Potage brocolis⁹</p> <p> Sauté de porc Sauce aux échalotes Choux rouges aux pommes Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée choux fleurs Fromage blanc nature⁷</p>	<p>VENDREDI 8/1 Potage navets⁹</p> <p> Filet de lieu noir MSC⁴ Sauce à l'origan Poireaux étuvés Riz</p> <p> Potée poireaux Kiwi</p>
<p>LUNDI 11/1 Potage courgettes⁹</p> <p>Lamelles d'agneau Sauce au thym Duo de carottes Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée carottes Pomme</p>	<p>MARDI 12/1 Potage aux légumes⁹</p> <p>Escalope de poulet Sauce au persil Potée cerfeuils</p> <p> Potée céleris-raves Fromage blanc nature⁷</p>	<p>MERCREDI 13/1 Potage oignons⁹</p> <p> Filet de Hoki MSC⁴ Sauce au curcuma Brocolis Boullgour^{1(m)}</p> <p> Potée brocolis Mandarine</p>	<p>JEUDI 14/1 Potage épinards⁹</p> <p>Sauté de dinde Sauce au romarin Betteraves rouges Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée betteraves Yaourt nature entier⁷</p>	<p>VENDREDI 15/1 Potage poivrons⁹</p> <p> Saumon ASC⁴ Sauce à la coriandre Fenouils Pâtes grecques^{1(m),3}</p> <p> Potée choux fleurs Banane</p>
<p>LUNDI 18/1 Potage panais⁹</p> <p>Blanc de poulet Légumes pour couscous Semoule de blé^{1(m)}</p> <p> Potée courgettes Mandarine</p>	<p>MARDI 19/1 Potage potirons⁹</p> <p> Saumon ASC⁴ Sauce au curry légers^{9,10} Petits pois Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée haricots coupés Yaourt nature entier⁷</p>	<p>MERCREDI 20/1 Potage Parmentier⁹</p> <p>Emincé de bœuf Sauce au cumin Navets Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée navets Poire</p>	<p>JEUDI 21/1 Potage tomates⁹</p> <p> Filet de colin MSC⁴ Sauce à l'aneth Poireaux Pâtes^{1(m),3}</p> <p> Potée poireaux Fromage blanc aux fruits 20%M^{6,7}</p>	<p>VENDREDI 22/1 Potage chicons⁹</p> <p>Escalope de veau Sauce à la ciboulette Potée épinards</p> <p> Potée épinards Kiwi</p>
<p>LUNDI 25/1 Potage aux légumes⁹</p> <p>Emincé d'agneau Sauce à l'ail Brocolis Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée brocolis Pomme</p>	<p>MARDI 26/1 Potages choux fleurs⁹</p> <p>Filet de dinde Sauce au basilic Carottes au miel Pâtes^{1(m),3}</p> <p> Potée carottes Fromage blanc nature⁷</p>	<p>MERCREDI 27/1 Potage champignons⁹</p> <p> Saumon ASC⁴ Sauce à l'origan Potée chicons</p> <p> Potée céleris-raves Mandarine</p>	<p>JEUDI 28/1 Potage oignons⁹</p> <p> Médaillon de porc Sauce à l'estragon Poêlé de potirons Pommes de terre naturelles</p> <p> Potée potirons Yaourt nature entier⁷</p>	<p>VENDREDI 29/1 Potage fenouils⁹</p> <p> Filet de cabillaud MSC⁴ Sauce au laurier Haricots princesses Riz</p> <p> Potée haricots brisés Banane</p>

Légende : : Repas pour bébé de moins d'un an / MSC : pour une pêche durable / FT : Fairtrade / **En gras** : fruits & légumes de saison

Information sur les allergènes

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)		Céréales contenant du gluten (1)	
a	Amandes	m	Blé
b	Noisettes	n	Seigle
c	Noix	o	Orge
d	Noix de cajou	p	Epeautre
e	Noix de pécan	q	Kamut
f	Noix du Brésil	r	Avoine
g	Pistaches		
h	Noix de macadamia		
i	Noix du Queensland		

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 info-diet@restobru.be ou par téléphone au 02/545.13.87.

Etant 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.

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.