

Avril 2019

Crèche - Mcae - Prégardiennat

Joyeuses Pâques



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

**Légende :**

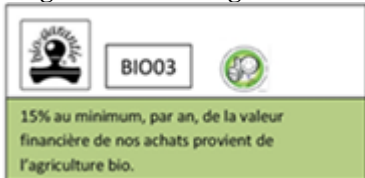
MSC= pour une pêche durable

\*source de Nitrates

? en attente de fiche technique

\*\* carottes, céleri, haricot, chou-fleur, petits pois, poireau, oignon

**En gras : fruits & légumes de saison**



<b>LUNDI 1/04</b> Potage <b>poireaux</b> * <sub>1</sub>  Emincé de volaille Sauce aux oignons Haricots princesses <sub>1</sub> Pommes de terre	<b>MARDI 2/04</b> Potage aux légumes ** <sub>1</sub>  Mijoté de Colin MSC <sub>4</sub> sauce basilic Ratatouille de légumes Semoule <sub>7(m)</sub>	<b>MERCREDI 3/04</b> Potage <b>champignons</b> <sub>1</sub>  Emincé d'agneau Sauce au thym Petits pois <sub>1</sub> Pommes de terre	<b>JEUDI 4/04</b> Potage <b>épinards</b> * <sub>1</sub>  Escalope de dinde Sauce aux fines herbes Potée <b>poireaux</b> * <sub>1</sub>	<b>VENDREDI 5/04</b> Potage potiron <sub>1</sub>  Dés de saumon MSC <sub>4</sub> Sauce curcuma Carottes <sub>1</sub> Riz
Potée haricots princesses <sub>1</sub>	Potée courgettes <sub>1</sub>	Potée chicons <sub>1,8</sub>	Potée <b>poireaux</b> * <sub>1</sub>	Potée carotte <sub>1</sub>
<b>Pomme</b>	Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>	Kiwi	Yaourt nature <sub>10</sub>	Banane
<b>LUNDI 8/04</b> Potage courgettes <sub>1</sub>  Blanc de poulet Sauce aux fines herbes Chou rouge aux pommes <sub>1</sub> Pommes de terre	<b>MARDI 9/04</b> Potage <b>panais</b> <sub>1</sub>  Dés de Merlu MSC <sub>4</sub> Sauce à l'aneth Potée potiron <sub>1</sub>	<b>MERCREDI 10/04</b> Potage choux fleurs <sub>1</sub>  Emincé de bœuf Sauce estragon <b>panais</b> sauce tomate <sub>1</sub> Coquillettes <sub>7(m),14</sub>	<b>JEUDI 11/04</b> Potage carottes <sub>1</sub>  Emincé de dinde Sauce à la ciboulette Potée aux <b>épinards</b> * <sub>1</sub>	<b>VENDREDI 12/04</b> Potage céleri-rave <sub>1</sub>  Filet de sole limande MSC <sub>4</sub> Sauce au romarin Brocolis Riz
Potée chou-fleur <sub>1</sub>	Potée potiron <sub>1</sub>	Potée <b>panais</b> <sub>1</sub>	Potée <b>épinards</b> * <sub>1</sub>	Potée brocolis <sub>1</sub>
Orange	Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>	<b>Pomme</b>	Yaourt nature <sub>10</sub>	<b>Poire</b>
<b>LUNDI 15/04</b> Potage potiron <sub>1</sub>  Escalope de volaille Sauce estragon Potée <b>cerfeuil</b> * <sub>1</sub>	<b>MARDI 16/04</b> Potage <b>poireaux</b> * <sub>1</sub>  Dés de Merlu MSC <sub>4</sub> Sauce basilic Courgettes tomates <sub>1</sub> Riz	<b>MERCREDI 17/04</b> Potage tomates <sub>1</sub>  Emincé de veau Sauce au cumin Potée endive* <sub>1</sub>	<b>JEUDI 18/04</b> Potage aux légumes** <sub>1</sub>  Emincé de dinde Sauce au thym Carottes <sub>1</sub> Pomme nature	<b>VENDREDI 19/04</b> Potage <b>Parmentier</b> <sub>1</sub>  Dés de Saumon MSC <sub>4</sub> Sauce curcuma Choux fleurs Cornette <sub>7(m),14</sub>
Potée <b>cerfeuil</b> * <sub>1</sub>	Potée courgette <sub>1</sub>	Potée endive* <sub>1</sub>	Potée carotte <sub>1</sub>	Potée chou-fleur <sub>1</sub>
Yaourt nature <sub>10</sub>	<b>Poire</b>	Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>	Banane	Yaourt nature <sub>10</sub>
<b>LUNDI 22/04</b>  <b>CONGE</b>	<b>MARDI 23/04</b> Potage carottes <sub>1</sub>  Dés de Colin MSC à l'aneth <sub>4</sub> Brocoli Pommes nature	<b>MERCREDI 24/04</b> Potage <b>cerfeuil</b> * <sub>1,7,8</sub>  Emincé de bœuf Sauce estragon Petits pois <sub>1</sub> Pommes nature	<b>JEUDI 25/04</b> Potage brocolis <sub>1</sub>  Filet de sole limande MSC <sub>4</sub> Sauce aux fines herbes Carottes Coquillettes <sub>7(m),14</sub>	<b>VENDREDI 26/04</b> Potage <b>panais</b> <sub>1</sub>  Escalope de dinde Sauce à l'origan Haricots beurre Pomme nature
	Potée brocoli <sub>1</sub>	Potée céleri-rave	Potée carotte <sub>1</sub>	Potée haricot <sub>1</sub>
	Orange	Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>	<b>Poire</b>	Yaourt nature <sub>10</sub>
<b>LUNDI 29/4</b> Potage tomates <sub>1</sub>  Dés de cabillaud MSC Sauce ciboulette Brocolis Cornettes <sub>7(m),14</sub> Potée brocoli <sub>1</sub>	<b>MARDI 30/4</b> Potage navets <sub>1</sub>  Emincé de volaille Sauce au thym Potée potiron <sub>1</sub>			
Fromage blanc entier <sub>10</sub>	Potée potiron <sub>1</sub>			
	banane			



## 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](mailto: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)		Céréales contenant du gluten (7)	
a	Amandes	m	Blé
b	Noisettes	n	Seigle
c	Noix	o	Orge
d	Noix de cajou	p	Épeautre
e	Noix de pécan	q	Kamut
f	Noix du Brésil	r	Avoine
g	Pistaches		
h	Noix de Macadamia		
i	Noix du Queensland		