



**Légende :**

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus nous avons indiqué une numérotation à côté des menus et la signification est reprise en annexe du présent menu.

**Texte en gras : fruits & légumes de saison**

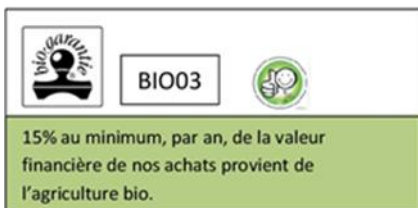
MSC= pour une pêche durable

\*source de Nitrates

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

? en attente de fiche technique

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| <b>LUNDI 4/03</b><br>Potage <b>Panais</b> <sub>1</sub><br>Blanc de poulet<br>Sauce au romarin<br>Potée au <b>cresson</b> * <sub>1.7(m).8</sub>   | <b>MARDI 5/03</b><br>Potage aux Légumes** <sub>1</sub><br>Dés de saumon MSC <sub>4</sub><br>Sauce au curcuma<br>Chou-fleur<br>Cornettes <sub>7(m).14</sub>                                   | <b>MERCREDI 6/03</b><br>Potage <b>Carottes</b> <sub>1</sub><br>Steak<br>Sauce ciboulette<br>Potée de <b>poireaux</b> * <sub>1</sub>                              | <b>JEUDI 7/03</b><br>Potage <b>Céleri-Rave</b> <sub>1</sub><br>Mijoté de Colin MSC <sub>4</sub><br>Sauce origan<br>Dés de potirons <sub>1</sub><br>Riz                           | <b>VENDREDI 8/03</b><br>Potage Epinards* <sub>1</sub><br>Emincé de dinde<br>Sauce aux herbes<br>Petits pois <sub>1</sub><br>Pommes nature                                   |
| Potée <b>cresson</b> * <sub>1.7(m).8</sub><br>Banane   | Potée chou-fleur <sub>1</sub><br>Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>   | Potée <b>poireaux</b> * <sub>1</sub><br>Kiwi   | Potée potiron <sub>1</sub><br>Yaourt entier nature <sub>10</sub>   | Potée courgette <sub>1</sub><br><b>Pomme</b>  |
| <b>LUNDI 11/03</b><br>Potage <b>Parmentier</b> <sub>1</sub><br>Emincé de volaille<br>Sauce aux fines herbes<br><b>Céleri-rave</b> tomaté <sub>1</sub><br>Coquillettes <sub>7(m).14</sub> | <b>MARDI 12/03</b><br>Potage <b>Potirons</b> <sub>1</sub><br>Filet de sole limande MSC <sub>4</sub><br>Sauce au curry léger <sub>1.13</sub><br><b>Carottes</b> <sub>1</sub><br>Pommes nature | <b>MERCREDI 13/03</b><br>Potage <b>Cresson</b> * <sub>1.7(m).8</sub><br>Emincé de poulet<br>Sauce au romarin<br>Haricots princesses <sub>1</sub><br>Pomme nature | <b>JEUDI 14/03</b><br>Potage <b>Champignons</b> <sub>1</sub><br>Emincé de veau<br>Sauce à l'estragon<br>Potée aux épinards*  | <b>VENDREDI 15/03</b><br>Potage <b>Poireaux</b> * <sub>1</sub><br>Dés de Merlu MSC <sub>4</sub><br>Sauce curcuma<br>Bouquetière de légumes<br>(chou-fleur, brocolis)<br>Riz |
| Potée <b>céleri-rave</b> <sub>1</sub>  | <b>Potée carotte</b> <sub>1</sub>  | Potée haricot <sub>1</sub>   | Potée épinards* <sub>1</sub>   | potée brocoli <sub>1</sub>  |
| <b>Poire</b>   | Yaourt entier nature <sub>10</sub>   | Orange   | Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>  | Kiwi  |
| <b>LUNDI 18/03</b><br>Potage <b>Panais</b> <sub>1</sub><br>Dés de colin MSC <sub>4</sub><br>Sauce à l'aneth<br>Duo <b>carotte/navet</b> <sub>1</sub><br>Cornettes <sub>7(m).14</sub>     | <b>MARDI 19/03</b><br>Potage <b>Chicons</b> <sub>1.8</sub><br>Emincé d'agneau<br>Sauce aux fines herbes<br>Potée fenouil* <sub>1</sub>   | <b>MERCREDI 20/03</b><br>Potage aux Légumes** <sub>1</sub><br>Filet de poulet<br>Sauce aux oignons<br>Fève à couper<br>Pommes nature                             | <b>JEUDI 21/03</b><br>Potage Choux fleurs <sub>1</sub><br>Dés de saumon MSC <sub>4</sub><br>Sauce à l'origan<br><b>Potiron</b><br>Riz  | <b>VENDREDI 22/03</b><br>Potage <b>Carottes</b> <sub>1</sub><br>Escalope de dinde<br>Sauce au romarin<br><b>Choux rouge</b> aux<br>pommes <sub>1</sub><br>Pommes nature     |
| Potée carotte <sub>1</sub>   | Potée fenouil* <sub>1</sub>  | Potée haricot <sub>1</sub>   | <b>Potée potiron</b> <sub>1</sub>  | Potée cerfeuil* <sub>1</sub>  |
| <b>Pomme</b>   | Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>  | Banane   | Yaourt entier nature <sub>10</sub>   | <b>Poire</b>  |
| <b>LUNDI 25/03</b><br>Potage <b>Céleri-rave</b> <sub>1</sub><br>Emincé de poulet<br>Sauce aux fines herbes<br>Courgettes tomates <sub>1</sub><br>Riz                                     | <b>MARDI 26/03</b><br>Potage <b>Potirons</b> <sub>1</sub><br>Filet de sole limande MSC <sub>4</sub><br>Sauce au basilic<br>Brocolis<br>Pommes nature   | <b>MERCREDI 27/03</b><br>Potage <b>Navets</b> <sub>1</sub><br>Emincé de dinde<br>Sauce au cumin<br>Potée épinards* <sub>1</sub>                                  | <b>JEUDI 28/03</b><br>Potage Brocolis <sub>1</sub><br>Mijoté de Merlu MSC <sub>4</sub> au<br>thym<br>Duo <b>panais /carottes</b> <sub>1</sub><br>Coquillettes <sub>7(m).14</sub> | <b>VENDREDI 29/03</b><br>Potage <b>Champignons</b> <sub>1</sub><br>Emincé de veau<br>Sauce au curry léger <sub>1.13</sub><br>Potée <b>chicon</b> <sub>1.8</sub>             |
| Potée courgette <sub>1</sub>   | Potée brocoli <sub>1</sub>   | Potée épinard* <sub>1</sub>  | Potée <b>carotte</b> <sub>1</sub>  | Potée <b>chicon</b> <sub>1.8</sub>  |
| Kiwi   | Yaourt entier nature <sub>10</sub>   | Orange   | Fromage blanc entier nature <sub>10</sub>  | <b>Pomme</b>  |



# 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 diététicienne par courriel à l'adresse suivante [fdelvecchio@restobru.be](mailto:fdelvecchio@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 croisée en matière d'allergènes.

## Légende des allergènes sur le menu

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

| 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 |                                  |          |