

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÉVRIER 2022

07 Potage épinards⁹

Blanc de poulet
Sauce curry doux
Petits pois-**carottes**
Pâtes 1(m).3

Yaourt entier nature⁷

 Poulet mixé
Potée **carottes**

01 Potage panais-persil⁹

Escalope de dinde
Sauce à l'origan
Brocolis aux **oignons**
Pâtes 1(m).3

Yaourt entier nature

 Dinde mixée
Potée brocolis⁹

02 Potage courgettes⁹

 Haricots rouges tomates
Carottes coriandre
Riz

Poire

 Veau mixé
Potée **carottes**

03 Potage choux-fleurs⁹

 Filet de cabillaud MSC⁴
Sauce ciboulette citronnée
Courgettes cumin
Pommes au four

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Cabillaud écrasé MSC⁴
Potée courgettes

04 Potage potirons⁹

Steak d'agneau
Sauce romarin
Panais au curcuma
Boullgour 1(m)

Banane

 Agneau mixé
Potée **panais**

08 Potage carottes-cumin⁹

 Saumon ASC⁴
Sauce à l'origan
Haricots fins aux **oignons**
Pommes de terre natures

Pomme

 Saumon écrasé ASC⁴
Potée haricots brisés

09 Potage choux-fleurs⁹

 Pois chiches
Epinards
Sauce à l'**ail**
Ebly 1(m)

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Dinde mixée
Potée lisse épinards

10 Potage parmentier⁹

Steak de boeuf
Sauce marjolaine
Fondue de **poireaux**
Purée à l'huile d'olive

Poire

 Veau mixé
Potée **poireaux**⁹

11 Potage brocolis⁹

 Filet de Hoki MSC⁴
Sauce à l'aneth
Céleris raves au curry
Pommes de terre natures

Orange

 Hoki écrasé MSC⁴⁹
Potée **céleris raves**

14 Potage champignons⁹

 Filet de colin MSC⁴
Sauce à la cardamome
Potirons à la coriandre
Pommes de terre natures

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Colin écrasé MSC⁴
Potée **potirons**

15 Potage céleris raves⁹

 Escalope de porc
Sauce au romarin
Epinards
Purée

Poire

 Porc mixé
Potée épinards

16 Potage navets⁹

 Lentilles vertes
Choux-fleurs à l'orientale
Semoule 1(m)

Kiwi

 Boeuf mixé
Potée choux-fleurs

17 Potage courgettes⁹

 Filet de cabillaud MSC⁴
Navets tomates
Pâtes 1(m).3

Yaourt entier nature⁷

 Ecrasé de cabillaud MSC⁴
Potée **navets**

18 Potage chicons⁹

Dinde
Sauce au thym
Potée brocolis

Pomme

 Dinde mixée
Potée brocolis

21 Potage potirons⁹

 Filet de cabillaud MSC⁴
Sauce à la ciboulette citronnée
Haricots fins et **carottes**
Semoule 1(m)

Poire

 Cabillaud écrasé MSC⁴
Potée **carottes**

22 Potage légumes⁹

Steak de boeuf
Sauce au thym
Courgettes au cumin
Pommes au four

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Boeuf mixé
Potée courgettes

23 Potage panais-persil⁹

 Saumon ASC⁴
Choux-fleurs à l'orientale
Pommes de terre persillées

Pomme

 Saumon écrasé ASC⁴
Potée choux-fleurs

24 Potage navets⁹

 Pois chiches à l'italienne
Carottes au thym
Pommes de terre natures

Yaourt entier nature⁷

 Dinde mixée
Potée **poireaux**

25 Potage patates douces⁹

Steak d'agneau
Sauce au romarin
Duo de **panais** et **navets** au curcuma
Boullgour 1(m)

Orange

 Agneau mixé
Potée **navets**

28 Potage poireaux⁹

 Filet de Hoki MSC⁴
Sauce à la ciboulette citronnée
Potée haricots brisés

Pomme

 Hoki écrasé MSC⁴
Potée haricots brisés

 50 % au minimum par an de la valeur financière de nos achats, hors viande et poisson, provient de l'agriculture biologique (BE-BIO-03).

INFORMATIONS 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.

Pour plus d'informations vous pouvez contacter notre diététicienne par courriel à l'adresse suivante info-diet@restobru.be ou par téléphone au **02/430.64.53**.

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.

LÉGENDES DES ALLERGÈNES SUR LE MENU

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

Légende :

 Repas pour bébé de moins d'un an

 MSC pour une pêche durable

FT : Fairtrade

En gras : fruits & légumes de saison

1 (*M,N,O,P,Q,R)	GLUTEN
M	Blé
N	Seigle
O	Orge
P	Epeautre
Q	Kamut
R	Avoine
2	CRUSTACÉS
3	OEUFS
4	POISSONS
5	ARACHIDES
6	SOJA
7	LAIT & PRODUITS À BASE DE LACTOSE
8 (*A,B,C,D,E,F,G,H,I)	FRUITS À COQUE
A	Amandes
B	Noisettes
C	Noix
D	Noix de cajou
E	Noix de pécan
F	Noix du Brésil
G	Pistaches
H	Noix de Macadamia
I	Noix du Queensland
9	CÉLERI
10	MOUTARDE
11	SÉSAME
12	SULFITES
13	LUPIN
14	MOLLUSQUES