

# LUNDI

# MARDI

# MERCREDI

# JEUDI

# VENDREDI

# JUIN 2022

**06**

**CONGÉ**



**07**

Potage **navet** 9


 Filet de lieu noir MSC 4  
Sauce à l'oignon  
Potée haricots coupés

Fromage blanc aux fruits 20%MG 7


 Lieu noir écrasé MSC 4  
Potée haricots coupés

**08**

Potage **courgette**


 Sauce bolognaise soja 6.7.9  
Pâtes 1(m)

Pomme


 Dinde mixée  
sauce au romarin  
Potée **épinard**

**02**

Potage parmentier 9


 Haricots rouges  
Fondue de **fenouil** tomate  
Pâtes 1(m)

Yaourt entier nature 7


 Bœuf mixé  
sauce au laurier  
Potée **fenouil**

**03**

Potage panais


 Filet de hoki MSC 4  
Sauce à la ciboulette  
Potée potiron

Poire


 Hoki écrasé MSC 4  
Potée potiron

**13**

Potage **épinard**

 Filet de cabillaud MSC 4  
Sauce au basilic  
**Petits pois**  
Pommes nature

Orange


 Cabillaud écrasé MSC 4  
Potée patate douce-**carotte**

**14**

Potage potiron

Lamelle de poulet  
Sauce au curry  
Légumes mix: chou romanesco,  
haricots et **carotte**  
Riz basmati

Fromage blanc  
aux fruits 20%MG 7


 Poulet mixé  
Potée **betterave rouge**

**15**

Potage **carotte** 9


Œuf 3  
Potée **poireau**

Poire


 Œuf 3  
Potée **poireau**

**16**

Potage **chou-fleur**


 Saumon ASC 4  
Sauce au persil  
**Epinard**  
Purée

Yaourt entier nature 7


 Saumon écrasé ASC 4  
Potée **épinard**

**17**

Potage panais-persil


 Pois chiches  
Mijoté d'aubergine à l'italienne  
Pâtes 1(m)

**Fraise**

 Agneau mixé  
sauce à l'oignon  
Potée **courgette**

**20**

Potage tomate


 Emincé de porc  
Sauce à l'estragon  
Potée **brocoli**

Pomme


 Porc mixé  
Potée **brocoli**

**21**

Potage **poireau** 9

 Saumon ASC 4  
Sauce à l'aneth  
**Chou-fleur** persil  
Pomme de terre

Yaourt entier nature 7

 Saumon écrasé ASC 4  
Potée **chou-fleur**

**22**

Potage **fenouil**

 Lentilles  
à la méditerranéenne  
**Courgette** tomate  
Semoule 1(m)

Banane


 Dinde mixée  
sauce à l'origan  
Potée **courgette**

**23**

Potage **carotte** 9

Emincé d'agneau  
Sauce à la coriandre  
Fondue de **poireau** curry doux  
Boulgour 1(m)

Fromage blanc  
aux fruits 20%MG 7

 Agneau mixé  
Potée **poireau**

**24**

Potage aux légumes 9

 Filet de colin MSC 4  
Sauce citronnée  
**Carotte** au thym  
Purée

Kiwi

 Colin écrasé MSC 4  
Potée **carotte**

**27**

Potage céleri-rave 9

Lamelles de veau  
Sauce au laurier  
Haricots princesses  
Purée

Orange

 Veau mixé  
Potée haricots brisés

**28**

Potage parmentier 9

 Filet de hoki MSC 4  
Sauce à l'échalote  
Légumes à la provençale  
Pâtes 1(m)

Yaourt entier nature 7

 Hoki écrasé MSC 4  
Potée **betterave rouge**

**29**

Potage **chou-fleur**


Œuf 3  
**Epinard**  
Pomme de terre

Poire


 Œuf 3  
Potée **épinard**

**30**

Potage **brocoli**

 Saumon ASC 4  
Sauce au persil  
Potée **navet**

Fromage blanc aux fruits 20%MG 7

 Saumon écrasé ASC 4  
Potée **navet**



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](mailto:info-diet@restobru.be) ou par téléphone au **02/430.64.53**.

Étant 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