

LUNDI

02 Potage **épinards**
 Emincés de poulet
 Sauce au basilic
 Courgettes tomates
 Pâtes 1(m)
 Kiwi
 Poulet mixé
 Potée courgettes

MARDI

03 Potage céleris-raves 9
 Saumon ASC 4
 Sauce curcuma
 Brocolis
 Riz
 Poire
 Saumon ASC écrasé 4
 Potée brocolis

MERCREDI


04 Potage potirons
 Œufs 3
 Petits pois-carottes
 Purée
 Yaourt entier nature 7
 Œufs 3
 Potée carottes

JEUDI

05 Potage choux-fleurs
 Pois chiches au paprika
Epinards
 Sauce à l'ail
 Pommes nature
 Fromage blanc aux fruits 20%MG7
 Agneau mixé
 Potée **épinards**



VENDREDI

06 Potage légumes 9
 Filet de Hoki MSC 4
 Sauce ciboulette
 Potée patates douces et carottes
 Banane
 Hoki MSC écrasé 4
 Potée patates douces et carottes


09 Potage parmentier 9
 Pâtes 1(m)
 Sauce bolo soja 6.7.9
 Orange
 Poulet mixé
 Potée poireaux

10 Potage poireaux 9
 Saumon ASC 4
 Sauce au persil
 Choux-fleurs aux herbes
 Purée
 Fromage blanc nature 7
 Saumon ASC écrasé 4
 Potée choux-fleurs



11 Potage **champignons** 9
 Lamelles de porc
 Sauce romarin
 Haricots princesses et pommes
 sautées façon salade liégeoise
 Pomme
 Porc mixé
 Potée haricots

12 Potage brocolis
 Filet de lieu noir MSC 4
 Légumes à la provençale
 Sauce à l'origan
 Pommes nature
 Kiwi
 Saumon ASC écrasé 4
 Potée fenouils


13 Potage tomates
 Lamelles de bœuf
 Sauce à la coriandre
 Potée panais
 Yaourt entier nature 7
 Bœuf mixé
 Potée panais

16 Potage carottes 9
 Filet de cabillaud MSC 4
 Sauce échalotes
 Brocolis
 Pommes nature
 Kiwi
 Cabillaud MSC écrasé 4
 Potée brocolis

17 Potage brocolis
 Emincés de veau
 Sauce au curry doux
 Navets persillés
 Riz
 Yaourt entier nature 7
 Veau mixé
 Potée navets



18 Potage printanier 9
 Lentilles vertes
 Potirons et oignons
 Ebly 1(m)
 Fraise
 Bœuf mixé
 Potée potirons

19 Potage courgettes
 Saumon ASC 4
 Sauce à l'aneth
 Potée céleris-raves 9
 Fromage blanc aux fruits 20%MG7
 Saumon ASC écrasé 4
 Potée céleris-raves 9


20 Potage poireaux 9
 Oeufs 3
 Choux-fleurs façon mimosa
 Pommes persillées
 Banane
 Œufs 3
 Potée choux-fleurs

23 Potage **champignons** 9
 Haricots rouges tomates
 Mais et carottes
 façon Chili Con carne
 Riz
 Fromage blanc aux fruits 20%MG7
 Bœuf mixé
 Potée carottes

24 Potage aux légumes 9
 Lamelles de poulet
 Sauce romarin
 Potée poireaux
 Orange
 Poulet mixé
 Potée poireaux

25 Potage tomates
 Saumon ASC 4
 Sauce à l'ail
 Etuvés de courgettes
 Pâtes 1(m)
 Yaourt entier nature 7
 Saumon ASC écrasé 4
 Potée courgettes

26  **FÉRIÉ**

27 Potage **épinards**
 Filet de colin MSC 4
 Sauce à la cardamome
 Brocolis
 Purée
 Fromage blanc aux fruits 20%MG7
 Colin écrasé 4
 Potée chicons

30 Potage potirons
 Lamelles de veau
 Sauce au laurier
 Potée **épinards**
 Kiwi
 Veau mixé
 Potée **épinards**

31 Potage poireaux
 Emincés d'agneau
 Sauce au thym
 Haricots brisés aux échalotes
 Pommes nature
 Yaourt entier nature 7
 Agneau mixé
 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