

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MARS 2022

01 Potage **panais**-persil⁹

Emincé de bœuf
Sauce aux herbes
Dés de potirons au thym
Pâtes 1(m).3

Pomme

 Bœuf mixé
Potée potirons

02 Potage potirons⁹

Emincé de dinde
Sauce ciboulette
Potée **poireaux**

Yaourt entier nature⁷

 Dinde mixée
Potée **poireaux**


03 Potage **champignons**⁹

 Haricots rouges tomates
Carottes à la coriandre
Boulgour 1(m)

Poire

 Veau mixé
Potée **carottes**

04 Potage légumes⁹

 Filet de saumon ASC⁴
Sauce au basilic
Brocolis à l'ail
Pommes de terre nature

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Saumon écrasé ASC⁴
Potée brocolis


07 Potage **carottes**⁹

Emincé de poulet
Sauce à l'origan
Céleris raves tomates⁹
Pâtes 1(m).3

Banane

 Poulet mixé
Potée **céleris raves**

08 Potage **chicons**⁹

 Filet de saumon ASC⁴
Sauce au curry léger
Mix de légumes (**carottes**,
choux romanesco, haricots brisés)
Riz

Yaourt entier nature⁷

 Saumon écrasé MSC⁴
Potée **carottes**

09 Potage **navets**⁹

 Pois chiches
Courgettes sauce au cumin
Semoule 1(m)

Pomme

 Agneau mixé
Potée courgettes

10 Potage **céleris raves**⁹

Emincé de veau
Sauce à l'estragon
Potée épinards

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Veau mixé
Potée épinards

11 Potage choux-fleurs⁹

 Filet de colin MSC⁴
Sauce curcuma
Haricots princesses
Pommes de terre nature

Pomme

 Colin écrasé MSC⁴
Potée haricots brisés

14 Potage courgettes⁹

 Filet de lieu noir MSC⁴
Sauce à l'aneth
Duo **panais-navets** curcuma
Pâtes 1(m).3

Poire

 Lieu écrasé MSC⁴
Potée **navets**

15 Potage **Parmentier**⁹

Emincé d'agneau
Sauce au thym
Petits pois étuvés
Pommes de terre nature

Kivi

 Agneau mixé
Potée **poireaux**

16 Potage tomates⁹

Emincé de bœuf
Sauce aux oignons
Carottes
Pommes de terre nature

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Bœuf mixé
Potée **carottes**

17 Potage petits pois⁹

 Filet de saumon ASC⁴
Sauce à l'origan
Potée fenouils

Pomme

 Saumon écrasé ASC⁴
Potée fenouils

18 Potage **poireaux**⁹

 Lentilles vertes
Choux-fleurs à l'orientale
Purée à l'huile d'olive

Yaourt entier nature⁷

 Poulet mixé
Potée choux-fleurs


21 Potage **navets**⁹

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

Fromage blanc aux fruits 20% MG⁷

 Bœuf mixé
Potée courgettes

22 Potage **carottes**⁹

 Filet de saumon ASC⁴
Sauce au basilic
Choux-fleurs
Purée à l'huile d'olive

Banane

 Saumon écrasé ASC⁴
Potée choux-fleurs

23 Potage brocolis⁹

Emincé de poulet
Sauce aux fines herbes
Courgettes tomates
Boulgour 1(m)

Pomme

 Poulet mixé
Potée épinards

24 Potage patates douces⁹

 Filet de Hoki MSC⁴
Sauce au curry léger
Navets aux herbes
Pâtes 1(m).3

Yaourt entier nature⁷

 Hoki mixé MSC⁴
Potée **navets**

25 Potage **champignons**⁹

 Emincé de porc
Sauce au thym
Potée **poireaux**

Poire

 Porc mixé
Potée **poireaux**


28 Potage **poireaux**⁹

Emincé d'agneau
Sauce au romarin
Choux rouges
Purée à l'huile d'olive

Pomme

 Agneau mixé
Potée potirons

29 Potage légumes⁹

 Filet de colin MSC⁴
Sauce au basilic
Brocolis aux oignons
Pommes de terre nature

Orange

 Colin mixé MSC⁴
Potée brocolis

30 Potage **chicons**⁹

Emincé de dinde
Sauce ciboulette
Potée **carottes**

Yaourt entier nature⁷

 Dinde mixée
Potée **carottes**

31 Potage **céleris raves**⁹

 Filet de saumon ASC⁴
Sauce origan
Haricots coupés
Riz

Poire

 Saumon ASC mixé⁴
Potée haricots coupés



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