

plaines Carnaval 2025-2026

ORDINAIRE



Lundi

16/02

Potage du jour ⁹

^{1(m,e)6}

Nuggets végétariens ⁷

Potée de poireaux

Fruit

Mardi

17/02 ^{9,10}

Velouté de carottes
patates douces et
lait de coco

Hoki ⁴

sauce soja douce ^{1(m).4,6}

Riz blanc **carottes**
et petits pois

Produit laitier ⁷

Mardi

24/02

Potage du jour

^{1(m)}

Colin ⁴

^{1(m),2,3,4,7,9,10}

Sauce ciboulette

Potée de
choux de Bruxelles ⁷

Fruit

Mercredi

18/02

Potage du jour ⁹

^{1(m),9}

Bolognaise (boeuf)

Fromage râpé ⁷

Pâtes

Fruit

Jeudi

19/02

Potage du jour ⁹

^{1(n),3}

Emincé végétarien ^{1(m),9}

Sauce aux légumes ^{1(m),7}

Chou fleur gratiné ^{1(m),7}

Pommes naturelles

Produit laitier ⁷

Vendredi

20/02

Potage du jour ⁹

Poulet

Ratatouille
(tomate, aubergines,
courgettes, poivrons,
oignons)

Riz

Fruit



Lundi

23/02

Potage du jour

Colin ⁴

^{1(m),2,3,4,7,9,10}

Sauce ciboulette

Potée de
choux de Bruxelles ⁷

Fruit

Mardi

24/02

Potage du jour

^{1(m)}

Sauce brocolis
et fromages ⁷

Pâtes

Mercredi

25/02

Potage du jour

Paupiette de veau ^{1(m),9}

Sauce thym

Haricots verts
aux échalotes
Pomme de terre

Fruit

Jeudi

26/02

Potage du jour

^{1(m),9}

Tajine de pois chiches
aux légumes d'hiver
(oignons, panais,
navets, choux vert)

Semoule ^{1(m)}

Produit laitier ⁷

Vendredi

27/02

Potage du jour

Zieu noir ⁴

^{1(m),2,3,4,7,9,10}

Sauce citron

Carottes au thym

Pomme de terre



BE-BIO-03

plaines Carnaval 2025-2026

COLLATIONS



Lundi
16/02

Produit⁷
laitier
Fruit

Mardi
17/02

Compote
de fruit
sans sucre
ajouté
1(m),3,5,6,7,8(a,b,
c,d,e,f,g,h,i)11
Biscuit

Mercredi
18/02

1(m),3,7
Oraquelin
margarine
Fruit

Jeudi
19/02

Produit⁷
laitier
Fruit

Vendredi
20/02

1(m),7
Tartine
confiture
Et compote
de fruit
sans sucre
ajouté

Lundi
23/02

Produit⁷
laitier
Fruit

Mardi
24/02

Compote
de fruit
sans sucre
ajouté
1(m),3,5,6,7,8(a,b,
c,d,e,f,g,h,i)11
Biscuit

Mercredi
25/02

1(m),3,7
Oraquelin
margarine
Fruit

Jeudi
26/02

Produit⁷
laitier
Fruit

Vendredi
27/02

1(m),7
Tartine
confiture
Et compote
de fruit
sans sucre
ajouté



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.

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 :

-  MSC pour une pêcherie durable
- FT : Fairtrade
- En gras : fruits & légumes de saison



légendes des allergènes sur le menu

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