

plaines carnaval 2025-2026

ORDINAIRE



Lundi
16/02⁹
Potage du jour⁹

1(m,9)6
Nuggets végétariens⁷
Potée de **poireaux**

Fruit

Mardi
17/02^{9,10}
Velouté de carottes
patates douces et
lait de coco

Hoki⁴ 1(m)4.6
sauce soja douce

Riz blanc **carottes**
et petits pois

7
Produit laitier

Mercredi
18/02⁹
Potage du jour⁹

1(m)9
Bolognaise (bœuf)
Fromage râpé⁷
1(m)
Pâtes

Fruit

Jeudi
19/02⁹
Potage du jour⁹

1(m)3
Emincé végétarien
1(m)9
Sauce aux légumes
1(m)7
Chou fleur gratiné
Pommes nature

7
Produit laitier

Vendredi
20/02⁹
Potage du jour⁹

Poulet
1(m)9
Ratatouille
(tomate, aubergines,
courgettes, poivrons,
oignons)
Riz

Fruit

Lundi
23/02
Potage du jour

Colin⁴
1(m)2.3.4.7.9.10)
Sauce ciboulette

Potée de⁷
choux de Bruxelles

Fruit

Mardi
24/02
Potage du jour

1(m)7
Sauce brocolis
et fromages

1(m)
Pâtes

7
Produit laitier

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 verts)
1(m)
Semoule

7
Produit laitier

Vendredi
27/02
Potage du jour

Lieu noir⁴
1(m)2.3.4.7.9.10)
Sauce citron

Carottes au thym
Pomme de terre

Fruit



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
Craquelin
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
Craquelin
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 pêche 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



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELS
KEUKENS