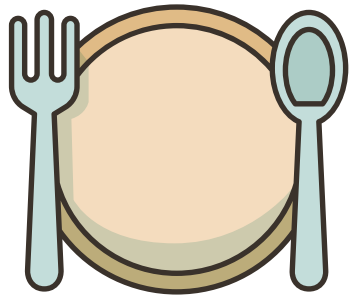









Août 2026 - Plaines de vacances




Bon appétit !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3  Nuggets végétariens 1(m),o).6 Potée brocoli 7 Fruit	4 Waterzooï de poisson aux petits légumes 1(m),4.7.12 Riz pilaf Biscuit 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11	5 Hamburger de bœuf Ketchup Salade tomates et concombre Child potatoes Fruit	6  Falafels 1(m) Carottes aux échalotes Pommes de terre Dessert lacté 7	7 Penne aux pois chiches, courgettes & tomates 1(m),7.12 Fruit
10  Lasagne végétarienne 1(m),3.7.9.12 Fruit	11 Fish sticks 1(m),4 Potée épinards 7 Biscuit 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11	12 Emincé de poulet Petits pois à la française Pommes de terre sautées Fruit	13  Couscous végétarien (pois chiches & légumes couscous) 12 Semoule 1(m) Dessert lacté 7	14 Saucisse d'agneau Sauce à l'estragon 1(m),9 Haricots verts Pommes de terre Fruit
17  Boulettes végétariennes à la sauce tomates 1(m),12 Riz Fruit	18 Médaillon de limande 4 Sauce hollandaise 1(m),7 Potée aux bettes et pommes Biscuit 1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11	19 Escalope de poulet Sauce volaille 1(m),9.12 Compote Croquettes 7 Fruit	20  FERMÉ	21  FERMÉ



En gras : fruits & légumes de saison

 Menu végétarien

Poissons issus de pêcheries durables (certifiées MSC/ASC par notre fournisseur)

Ingrédients BIO : carotte cube & rondelle, courgette cube, haricot princesse cassé, tomate cube, tomate concentrée, tomate pulpe, couscous blanc, pâte grecque, pâte Penne blanche, pâte Fusilli blanche, pomme de terre cube, lentille verte, pois chiche, haricot rouge, huile d'olive extra vierge, cumin moulu, noix de muscade moulu, laurier moulu, curcuma, oignon poudre, origan, paprika doux poudre, romarin poudre.



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 lcb-dbk-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.

Pour connaître les allergènes présents dans nos menus, une numérotation est indiquée à côté des aliments. Les chiffres sont repris dans le tableau ci-contre.

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.

LÉGENDES DES ALLERGÈNES

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

