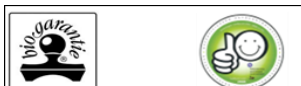




Février 2021

Frêches



50 % au minimum par an de la valeur financière de nos achats, hors viande et poisson, provient de l'agriculture biologique (BE-BIO-03).

<p>LUNDI 1/2 Potage carottes₉</p> <p>Emincé de bœuf Sauce au persil Panais Pommes de terre natures</p> <p> Potée panais Poire</p>	<p>MARDI 2/2 Potage oignons₉</p> <p> Filet de lieu noir MSC₄ Sauce à la coriandre Courgettes Pâtes_{1(m),3}</p> <p> Potée courgettes Fromage blanc nature₇</p>	<p>MERCREDI 3/2 Potage épinards₉</p> <p>Sauté de veau Sauce à la ciboulette Potirons Pommes de terre natures</p> <p> Potée potirons Pomme</p>	<p>JEUDI 4/2 Potage céleris-raves₉</p> <p> Saumon ASC₄ Sauce à l'aneth Potée poireaux</p> <p> Potée poireaux Yaourt entier nature₇</p>	<p>VENDREDI 5/2 Potage brocolis₉</p> <p>Escalope de dinde Sauce au thym Ratatouille Boullgour_{1(m)}</p> <p> Potée chicons Kiwi</p>
<p>LUNDI 8/2 Potage courgettes₉</p> <p> Sauté de porc Sauce au basilic Duo de carottes Riz</p> <p> Potée carottes</p> <p>Banane</p>	<p>MARDI 9/2 Potage tomates₉</p> <p>Lamelle d'agneau Sauce aux échalotes Potée céleris-raves</p> <p> Potée céleris-raves</p> <p>Yaourt entier nature₇</p>	<p>MERCREDI 10/2 Potage Parmentier₉</p> <p> Saumon ASC₄ Sauce au citron Haricots princesses Pommes de terre natures</p> <p> Potée haricots coupés</p> <p>Mandarine</p>	<p>JEUDI 11/2 Potage poivrons₉</p> <p>Blanc de poulet Sauce au curry léger_{9,10} Brocolis Pâtes_{1(m),3}</p> <p> Potée brocolis</p> <p>Fromage blanc nature₇</p>	<p>VENDREDI 12/2 Potage poireaux₉</p> <p> Filet de colin MSC₄ Sauce à l'estragon Potée betteraves rouges-carottes</p> <p> Potée betteraves rouges-carottes Poire</p>
<p>LUNDI 15/2 Potage champignons₉</p> <p>Emincé de poulet Sauce à l'origan Navets томатés Pâtes_{1(m),3}</p> <p> Potée navets Pomme</p>	<p>MARDI 16/2 Potage potirons₉</p> <p> Saumon ASC₄ Sauce au persil Potée chicons</p> <p> Potée chicons Fromage blanc aux fruits 20%MG₇</p>	<p>MERCREDI 17/2 Potage oignons₉</p> <p>Tournedos de bœuf Sauce au romarin Choux de Bruxelles Pommes de terre natures</p> <p> Potée fenouils Kiwi</p>	<p>JEUDI 18/2 Potage épinards₉</p> <p> Filet de cabillaud MSC₄ Sauce à la ciboulette Légumes à couscous Semoule_{1(m)}</p> <p> Potée courgettes Yaourt entier nature₇</p>	<p>VENDREDI 19/2 Potage choux fleurs₉</p> <p> Médaillon de porc Sauce à l'ail Poireaux Pommes de terre natures</p> <p> Potée poireaux Mandarine</p>
<p>LUNDI 22/2 Potage chicons₉</p> <p>Emincé d'agneau Sauce au cumin Haricots coupés Riz</p> <p> Potée haricots brisés</p> <p>Poire</p>	<p>MARDI 23/2 Potages aux légumes₉</p> <p>Filet de dinde Sauce au laurier Petits pois Pommes de terre natures</p> <p> Potée épinards</p> <p>Yaourt entier nature₇</p>	<p>MERCREDI 24/2 Potage poireaux₉</p> <p> Filet de hoki MSC₄ Sauce à l'aneth Potirons Pâtes_{1(m),3}</p> <p> Potée potirons</p> <p>Banane</p>	<p>JEUDI 25/2 Potage Parmentier₉</p> <p>Escalope de poulet Sauce au basilic Choux rouges aux pommes Pommes de terre natures</p> <p> Potée choux fleurs</p> <p>Fromage blanc nature₇</p>	<p>VENDREDI 26/2 Potage fenouils₉</p> <p> Saumon ASC₄ Sauce à la coriandre Potée céleris-raves</p> <p> Potée céleris-raves</p> <p>Mandarine</p>

Légende : : Repas pour bébé de moins d'un an / MSC : pour une pêche durable / FT : Fairtrade / En gras : fruits & légumes de saison

Information sur les allergènes

1 (*m,n,o,p,q,r) Gluten (voir légende ci-dessous) / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait et produits à base de lactose / 8(*a,b,c,d,e,f,g,h,i) Fruits à coque (voir légende ci-dessous) / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Fruits à coque (8)		Céréales contenant du gluten (1)	
a	Amandes	m	Blé
b	Noisettes	n	Seigle
c	Noix	o	Orge
d	Noix de cajou	p	Epeautre
e	Noix de pécan	q	Kamut
f	Noix du Brésil	r	Avoine
g	Pistaches		
h	Noix de macadamia		
i	Noix du Queensland		

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 02/545.13.87.

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.

Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.

Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.