

# MENU FEVRIER 2024

## ECOLES DE ANS

		jeudi 01		vendredi 02					
 		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>chicons</b> BIO <i>Céleri</i>					
		 Dahl de lentilles corail aux tomates, <b>carottes</b> et lait de coco Riz <i>Céleri, moutarde</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes, oignons</b> ) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>					
		Fromage <i>Lait</i>		Fruit					
lundi 05		mardi 06		mercredi 07		jeudi 08		vendredi 09	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>butternut</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage Saint Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	
 Potée au <b>chou rouge</b> Saucisse de campagne  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, <b>carottes, poireaux, céleri-rave</b> )  <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>		 <b>Salsifs</b> à la crème Filet de poulet Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs haricots rouges) Quinoa / Wraps <i>Céleri / Gluten (blé), céleri</i>		 Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, soja, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Chocolat <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 12		mardi 13		mercredi 14		jeudi 15		vendredi 16	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		 <p>MARDI GRAS</p> <p>Congé</p>		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i>	
 Potée au <b>chou</b> (comme à Liège) Boulette de volaille  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>				 <b>Choucroute</b> Saucisse de Francfort Purée nature  <i>Lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>				Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit	
lundi 19		mardi 20		mercredi 21		jeudi 22		vendredi 23	
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> BIO <i>Céleri</i>	
Petits pois Filet de poulet Boulghour  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Fenouil, sauce tomate Filet de Hoki Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 Bettes à la crème Rôti de porc Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes Sauce fromage aux <b>champignons</b>  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		<b>Crudités</b> , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit	

 : Plat végétarien  
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, fish stick  
 : Plat contenant de la viande de porc  
**Légumes de saison**: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie  
**100 % BIO**: les potages sont 100% BIO.  
**100 % BIO**: boulghour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).  
 Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01).  
**70% local**: 70% des ingrédients sont d'origine locale.



Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.