











# MENU MAI 2024

## ECOLES DE ANS

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
Petits pois Boulette de volaille Riz persillé  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri)  <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>	Potée Liégeoise (haricots verts, dinde, pommes de terre)  <i>Œufs, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, chou-fleur, courgettes, pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Crudités, vinaigrette Saucisse de campagne Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Congé	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	 Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
	Epinards à la crème Omelette Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Ratatouille Spiringue de porc Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Curry de pois chiches à l'orientale Crudités Wraps / Riz  <i>Œufs, céleri, moutarde, gluten (blé)</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
	Fruit	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait</i>
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>
Brocoli Filet de poulet Boulghour  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooï de poissons Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Chou-fleur Burger de bœuf Purée nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) à la Primavera Verde (courgettes, broccolis, petits pois) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Ragoût de porc à la provençale (tomates, courgettes) Riz  <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé 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 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, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, 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.

