


















MENU AOUT-SEPTEMBRE 2023

ECOLES DE ANS

Lundi 28/8	Mardi 29/8	Mercredi 30/8	Jeudi 31/8	Vendredi 1/9
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i> Courgettes Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i> Compotine	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>  Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>  Petits pois Spiringue de porc Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i> Fruit	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>  Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i> Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> Fruit
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage parmentier BIO <i>Céleri</i> Fenouil à la Provençale Emincés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i> Fruit	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>  Crudités , dressing Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, poissons, soja, œufs, moutarde</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i> Salade de betteraves rouges Filet de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i> Fruit	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>  Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i> Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>  Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs</i> Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>  Potée Liégeoise (haricots verts, lardons, pommes de terre) <i>Céleri, œufs, moutarde</i> Fruit	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>  Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Courgettes Filet de cuisse de poulet Pommes de terre rôties <i>Lait, œufs, gluten, céleri</i> Fruit	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>  Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i> Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Crudités , dressing Burger de boeuf Pommes de terre nature <i>Lait, gluten, céleri, œufs, moutarde</i> Fruit
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i> Dés de céleri-rave, sauce tomate Boulette de volaille Orge <i>Gluten, œufs, céleri</i> Fruit	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>  Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>  Brocoli Rôti de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i> Fruit	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>  Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Fromage <i>Lait</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i> Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons) <i>Céleri, œufs</i> Pastèque
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i> Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> Fruit	Potage carottes BIO <i>Céleri, moutarde</i>  Crudités , dressing Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Soja</i> Yaourt <i>Lait</i>	<i>Congé</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>  Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i> Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i> Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i> Fruit

ESPAGNE

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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: boulgour, 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 boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

