





MENU MAI 2024

lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain 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>	 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	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
<i>Congé</i>	Potage lentilles corail 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>	 Curry de pois chiches à l'orientale Crudités Wraps / Riz <i>Œufs, céleri, moutarde, /gluten (blé)</i>	Pâtes Bolognaises de bœuf (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait</i>
lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
Potage resson BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>
Brocoli Filet de poulet Boullgour <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>	 Pâtes (complètes) à la Primavera Verde (courgettes, brocolis , 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	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>


MENU INDIEN

 : 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: 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).
Certifié par 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.




OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE




PRIX JUSTE PRODUCTEUR



2 ans



CERTISYS BIO CERTIFICATION



MANGER DEMAIN
L'alimentation durable en Wallonie