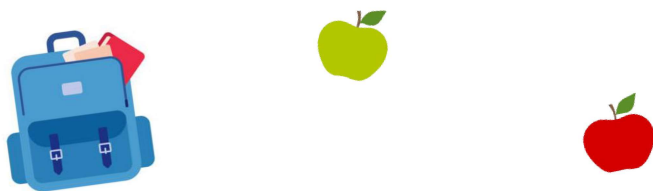





MENU AOÛT-SEPTEMBRE 2024

lundi 26 août Potage lentilles Corail <i>Céleri</i> Courgettes Ravolis (bœuf) Sauce tomate , basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i> Compotine	mardi 27 août Potage brocolis <i>Céleri</i> Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> Chocolat <i>Lait</i>	jeudi 29 août Potage oignons <i>Céleri</i> Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i> Dessert lacté <i>Lait</i>	vendredi 30 août Potage carottes <i>Céleri</i> Haricots verts Filet de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i> Fruit
lundi 2 septembre Potage céleri vert <i>Céleri</i> Fenoil à la provençale Emincés de volaille Riz <i>Céleri</i> Dessert lacté <i>Lait</i>	mardi 3 septembre Potage pois chiches <i>Céleri</i> Epinards à la crème Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> Fruit	jeudi 5 septembre Potage potimarrons <i>Céleri</i> Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri vert) <i>Gluten (blé), céleri</i> Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	vendredi 6 septembre Potage tomates <i>Céleri</i> Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i> Fruit
lundi 9 septembre Potage navets <i>Céleri</i> Potée Liégeoise (haricots verts, lardons, pommes de terre) <i>Céleri, moutarde</i> Dessert lacté <i>Lait</i>	mardi 10 septembre Potage potimarrons <i>Céleri</i> Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i> Fruit	jeudi 12 septembre Potage épinards <i>Céleri</i> Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i> Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	vendredi 13 septembre Potage carottes <i>Céleri</i> Crudités (tomates, concombres), vinaigrette Burger de boeuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i> Fruit
lundi 16 septembre Potage lentilles Corail <i>Céleri</i> Dés de céleri-rave, sauce tomate au basilic Boulette de volaille Boulgour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i> Dessert lacté <i>Lait</i>	mardi 17 septembre Potage courgettes <i>Céleri</i> Crudités, vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i> Fruit	jeudi 19 septembre Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i> Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) <i>Gluten (blé), céleri</i> Fromage <i>Lait</i>	vendredi 20 septembre Potage andalou (tomates, poivrons) <i>Céleri</i> Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons) <i>Œufs, céleri</i> Pastèque
lundi 23 septembre Potage brocolis <i>Céleri</i> Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten (blé), céleri, lait, œufs</i> Dessert lacté <i>Lait</i>	mardi 24 septembre Potage carottes <i>Céleri</i> Chou-fleur au curcuma Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> Fruit	jeudi 26 septembre Potage potimarrons <i>Céleri</i> Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	vendredi 27 septembre Congé
lundi 30 septembre Potage céleri vert <i>Céleri</i> Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i> Dessert lacté <i>Lait</i>			

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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: 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.

