















MENU DECEMBRE 2023

				vendredi 1			
				Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>			
				Potée au chou vert Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>			
				Fruit			
							
lundi 4		mardi 5		jeudi 7		vendredi 8	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage panais BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
 Chou rouge aux pommes Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Potée aux carottes Fish Stick  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait</i>		 Curry de pois chiches à l'indienne (chou-fleur, carottes, poireaux, oignons, pois chiches, lait de coco) Riz <i>Lait, céleri, moutarde</i>		Crudités, vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Spéculoos <i>Gluten (blé, épeautre), soja, lait</i>		Fromage <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 11		mardi 12		jeudi 14		vendredi 15	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Potée aux potimarrons Filet de Hoki <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Pennes (complètes) Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Choudou crémé Sauté de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 18		mardi 19		jeudi 21		vendredi 22	
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Carottes Carbonnade de bœuf Orge perlé <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Crudités, vinaigrette Filet de colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>		 Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Omelette Riz <i>Œufs, lait, céleri</i>		 Poires au sirop Rôti de dinde, sauce aux aïelles Gratin dauphinois <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</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 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.

