






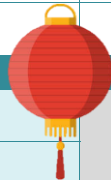








MENU FEVRIER 2024

Tarif
Repas mat: 4,80€
Repas prim: 5,30€
Ticket soupe : 0,60€

Paiement avant le 15-01-2024
sur le compte BE05 1438 5841 8375

		jeudi 01		vendredi 02			
 		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage cresson BIO <i>Céleri</i>			
		 Potée aux épinards Filet de cabillaud <i>Poissons, céleri, gluten (blé), lait, soja</i>		 Dahl de lentilles corail aux tomates, carottes et lait de coco Riz <i>Céleri, moutarde</i>			
		Fruit		Fromage <i>Lait</i>			
lundi 05		mardi 06		jeudi 08		vendredi 09	
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage panais BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage chicons BIO <i>Céleri</i>	
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>		 Potée au chou rouge Saucisse de campagne <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes , poireaux , céleri-rave) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs haricots rouges) Quinoa / Wraps <i>Céleri / Gluten (blé), céleri</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait</i>	
lundi 12		mardi 13		jeudi 15		vendredi 16	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		  <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Congé</p> <p>MARDI GRAS</p>		Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, soja, céleri</i>				 Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>			
Fruit				Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 19		mardi 20		jeudi 22		vendredi 23	
Congé pédagogique		Congé pédagogique		Repas bibliothèque		Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	
				Potage surprise Boulettes sauce tomate Frites		 Pâtes Sauce fromage aux champignons <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
				Dessert surprise		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	

 : 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, oeufs, 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.

