









MENU MARS 2024


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

Paiement avant le 14-02-2024
 sur le compte BE05 1438 5841 8375

lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>
Navets , sauce tomate Omelette Quinoa <i>Œufs, lait, céleri</i>	Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Potée aux carottes Filet de Lieu <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes complètes Sauce ricotta épinards <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>
Menu asiatique			
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Repas bibliothèque	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Pad Thaï au poulet (choux, poireaux, ciboulette) Nouilles  <i>Gluten (blé, orge), œufs, arachides, soja, céleri, sésame</i>	 Poireaux à la crème Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage surprise Saucisse compote Frites	 Couscous de légumes du chef (potimarrons, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Dessert surprise	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Carottes Filet de poulet, sauce curry Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Epinards à la crème Filet de Cabillaud Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Congé pédagogique
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	

 : 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.

