







MENU AVRIL 2024


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

Paiement avant le 17-03-2024
sur le compte BE05 1438 5841 8375

lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
<p>Congé</p> 	<p>Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i></p> <p> Cuidités, vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois </p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i></p>	<p>Potage poireaux BIO <i>Céleri</i></p> <p> Thon, sauce tomate aux légumes (navets, courgettes) Semoule</p> <p><i>Gluten (blé), poissons, céleri</i></p>	<p>Potage St Germain BIO <i>Céleri</i></p> <p> Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses</p> <p><i>Gluten (blé), lait, céleri</i></p>
	<p>Chocolat <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i></p>	<p>Fruit</p>	<p>Yaourt <i>Lait</i></p>
	LES ANTILLES		
lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
<p>Potage épinards BIO <i>Céleri</i></p> <p> Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées</p> <p><i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i></p>	<p>Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i></p> <p>Bœuf façon Stroganoff (tomates, champignons) Riz</p> <p><i>Lait, céleri, moutarde</i></p>	<p>Potage cresson BIO <i>Céleri</i></p> <p> Filet de Cabillaud, sauce créole Courgettes Purée de patates douces </p> <p><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i></p>	<p>Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i></p> <p> Pâtes (complètes) au pesto vert et petits pois Fromage râpé</p> <p><i>Gluten (blé), lait, céleri</i></p>
<p>Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i></p>	<p>Yaourt <i>Lait</i></p>	<p>Fruit</p>	<p>Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i></p>
lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
<p>Potage panais BIO <i>Céleri</i></p> <p>Carottes Boulette de volaille Pommes de terre en chemise</p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i></p>	<p>Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i></p> <p>Vol-au-vent (champignons) Pommes de terre</p> <p><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i></p>	<p>Potage épinards BIO <i>Céleri</i></p> <p> Potée aux carottes Filet de Hoki</p> <p><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i></p>	<p>Potage poireaux BIO <i>Céleri</i></p> <p> Riz aux petits légumes (carottes, petits pois, oignons) et lentilles vertes</p> <p>ASSIETTE SOLIDAIRE Bénéfices versés à l'ONG HUMUNDI</p> <p><i>Céleri</i></p>
<p>Fromage <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt <i>Lait</i></p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruits secs </p>
lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
<p>Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i></p> <p> Pâtes complètes Sauce jambon-fromage-brocoli</p> <p><i>Gluten (blé), lait, céleri</i></p>	<p>Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i></p> <p>Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Boullghour</p> <p><i>Gluten (blé), céleri</i></p>	<p>Repas bibliothèque</p> <p>Potage surprise Boulettes sauce tomate Frites</p>	<p>Potage cresson BIO <i>Céleri</i></p> <p> Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz</p> <p><i>Céleri, moutarde</i></p>
<p>Chocolat <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt <i>Lait</i></p>	<p>Dessert surprise</p>	<p>Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i></p>

 : 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: boulghour, 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.

