

MENU MAI 2024








Tarif

Repas mat: 4,80€


Repas prim: 5,30€


Ticket soupe : 0,60€


Paielement avant le 15-04-2024
sur le compte BE05 1438 5841 8375

lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Cuidités , vinaigrette Burger de bœuf Purée nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Petits pois Boulette de volaille Riz persillé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes , poireaux, céleri) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes , chou-fleur , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
Congé	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Repas bibliothèque	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
	 Carottes Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage surprise Hamburger Ratatouille Frites	 Curry de pois chiches à l'orientale Crudités Wraps / Riz  <i>Œufs, céleri, moutarde, /gluten (blé)</i>
	Fruit	Dessert surprise	Fruit
lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil 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>	Brocoli Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri , carottes) Waterzooï de poissons Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) à la Primavera Verde (courgettes, brocolis , petits pois) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Chocolat <i>Lait</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

MENU
INDIEN

 : 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.

