

MENU NOVEMBRE 2024

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

Paiement avant le 14-10-2024
sur le compte BE05 1438 5841 8375

lundi 4 novembre 2024		mardi 5		jeudi 7		vendredi 8	
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>	
Pâtes (complètes) Sauce au potiron et dés de poulet Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		Poisson Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Fruit		Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	
lundi 11		mardi 12		jeudi 14		vendredi 15	
Congé		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
		Cuidités, vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	
		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit		Fromage <i>Lait</i>	
lundi 18		mardi 19		jeudi 21		vendredi 22	
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Repas bibliothèque		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>		Légumes d'hiver (panais, carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		Potage surprise Boulettes sauce tomate Frites		Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Dessert surprise		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 25		mardi 26		jeudi 29		vendredi 29	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	
Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>		Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		Poisson Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		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).

75% local: 75% 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.

