

MENU SEPTEMBRE 2019

Ecoles de SAINT ANDRE


Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>	Potage fenouil <i>Céleri</i>
Raviolis Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes (poireaux, céleri,...) Riz <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>	 Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i>	Cuissot de volaille à l'estragon Haricots princesse Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>
Compote	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Yaourt <i>Lait</i>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage panais <i>Céleri</i>	Potage céleri rave <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	<i>Souvenirs de Grèce</i> 
 Goulash de porc aux petits légumes à la provençale (tomates, poivrons,...) Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Flan aux brocolis Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja, œufs</i>	 Pâtes Primavera verde (courgettes, haricots, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage Andalou <i>Céleri</i> Pain et viande pita Salade grecque (tomates, concombres,...) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Melon
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i>	 Pâtes Saumon Epinards <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i>	Omelette Poireaux à la crème Boulgour <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	Grillburger de bœuf Salade de betteraves rouges Pommes nature <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	<i>Voyage en Italie</i> 	Fête de la Communauté française
 Boulettes Sauce tomate et petits pois Riz <i>Gluten, céleri, soja, lait</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Potage concombres <i>Céleri</i> Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	 Pastèque	
Lundi 30			
Potage carottes <i>Céleri</i>			
Saucisse de volaille Compote de pommes Frites <i>Gluten, céleri, moutarde, arachides</i>			
Yaourt <i>Lait</i>			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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, yaourt, huile d'olive.


Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
 Facebook TCO SERVICE

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

 PÊCHE DURABLE
MSC
www.msc.org/it

ALLERGIES: Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.