














MENU DECEMBRE 2022



St-Nicolas

		Jeudi 01		Vendredi 02			
		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage pois-chiches BIO <i>Céleri</i>			
		 Pâtes aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Purée au chou-vert Burger de bœuf <i>Gluten, œufs, soja, lait</i>			
		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit			
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 9	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage Poireaux BIO <i>Céleri</i>	
 Compote de pommes Boudin Frites <i>Gluten, lait, Arachides</i>		 Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature  <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait, sulfites</i>		 Purée d' épinards Omelette Coulis de légumes <i>Œuf, céleri, lait</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Spéculoos <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>		Fromage <i>Lait</i>		Fruit	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Champignons Vol-au-vent de volaille Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>		 Purée de potiron Filet de Hoki <i>Poissons, céleri, gluten, lait, soja</i>		 Pennes complètes Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Chou rouge aux pommes Filet de cuisse de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i> 		Fruit	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Potage haricots blancs BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Carottes Carbonnade de bœuf Orge perlé <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>		 Crudités , dressing Filet de colin Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, sulfites</i>		 Curry de pois chiches à l'indienne (chou-fleur, oignons , pois chiches, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde, lait</i>		Rôti de dinde sauce aux aïelles Poires au sirop Gratin dauphinois <i>Gluten, céleri, lait, œufs,</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

35% BIO: repas avec minimum 35% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

