
















MENU AVRIL 2023

Menu de PÂQUES

lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Boeuf Stroganoff Champignons Frites <i>Céleri, moutarde, gluten, lait, Arachides</i>	 Carottes Filet de lieu noir Purée nature <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Crudités , dressing Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Lait, Soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Surprise des cloches <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>
lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
	 Thon, sauce tomate Quinoa <i>Poissons, soja, gluten, céleri</i>	 Riz aux lentilles vertes Coulis de carottes <i>Céleri</i>	Pâtes complètes à la Napolitaine (tomates, oignons , céleri) Emincés de volaille <i>Gluten, Céleri</i>
	Compote	Fruit	Fruits secs <i>Fruits à coque</i>
			
lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Filet de cuisse de poulet Frites <i>Gluten, Lait, Oeufs, Arachides</i>	 Crudités , dressing Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	 Dhal de lentilles corail Chou-fleur persillé Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Compote
lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Emincés de volaille Boullgour <i>Gluten, Céleri</i>	 Crudités , dressing Filet de Hoki, sauce vierge au citron Pommes de terre nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</i>	 Pâtes complètes Sauce au pesto Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>	Burger de bœuf Stoemp aux poireaux <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Lait, Soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruits secs <i>Fruits à coque</i>	Chocolat <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit

 : 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, 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, chocolat.

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

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.

