

lundi 26 août

mardi 27 août

mercredi 28 août

jeudi 29 août

vendredi 30 août

Pas de repas la première semaine => apporter un pique-nique.

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	mercredi 4 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
Potage céleri vert Fenouil à la provençale Emincés de volaille Riz Célérier Dessert lacté Lait	Potage pois chiches Epinards à la crème Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> Fruit	Potage brocolis Célérier Carottes , sauce curry Filet de poulet Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i> Fruit	Potage potimarrons Célérier Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri vert) Biscuit <i>Gluten (blé), céleri</i> Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noix), noisettes, noix</i>	Potage tomates Célérier Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i> Fruit
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Potage navets Célérier Potée Liégeoise végétarienne (haricots verts, œuf dur, pommes de terre) Célérier, moutarde Dessert lacté Lait	Potage potimarrons Célérier Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis Célérier Fruit	Potage poireaux Célérier Courgettes Filet de poulet Pâtes grecques Célérier Fruit	Potage épinards Célérier Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz Célérier, moutarde Biscuit Célérier Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noix), noisettes, noix</i>	Potage carottes Célérier Crudités (tomates, concombres), vinaigrette Burger de boeuf Pommes de terre en chemise Célérier Fruit
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Potage lentilles Corail Célérier Dés de céleri-rave, sauce tomate au basilic Boulette de volaille Boulgour Célérier Dessert lacté Lait	Potage courgettes Célérier Crudités , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature Célérier Fruit	Potage céleri vert Célérier Brocoli Rôti de porc Pommes de terre rôties Célérier Fruit	Potage chou-fleur persil Célérier Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Célérier Fromage Lait	Potage andalou (tomates, poivrons) Célérier Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons) Espagne Célérier Pastèque
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Potage brocolis Célérier Dés de Quorn Sauce aux champignons Frites Célérier Dessert lacté Lait	Potage carottes Célérier Chou-fleur au curcuma Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées Célérier Fruit	Potage pois chiches Célérier Carbonnade de bœuf aux carottes Semoule Célérier Fruit	Potage potimarrons Célérier Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé Célérier Biscuit Célérier Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noix), noisettes, noix</i>	Congé
Potage céleri vert BIO Célérier Brocoli Omelette Frites Célérier Dessert lacté Lait				

: Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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: 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).

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.

