

# MENU MAI 2022

Les réservations remises après le jeudi 31 mars 2022  
ne seront plus prises en compte.















Uniquement les potages




Nom :

Prénom :

Classe :

Signature :

<input type="checkbox"/> Lundis	<input type="checkbox"/> Mardis	<input type="checkbox"/> Jeudis	<input type="checkbox"/> Vendredis
<b>02-mai</b>	<b>03-mai</b>	<b>05-mai</b>	<b>06-mai</b>
Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Emincés de volaille Boullgour  <i>Gluten, Céleri</i>	 <b>Crudités</b> , dressing Filet de Hoki Sauce vierge au citron Pommes de terre nature  <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</i>	 Riz aux lentilles vertes Coulis de <b>carottes</b> <i>Céleri</i>  ASSIETTE SOLIDAIRE 	Pâtes à la Napolitaine (tomates, oignons, <b>céleri</b> ) Emincés de volaille  <i>Gluten, Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Bénéfices versés à l'O. 	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
<b>09-mai</b>	<b>10-mai</b>	<b>12-mai</b>	<b>13-mai</b>
Potage <b>carottes</b> persil BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>
 Compote de pommes Saucisse de campagne Frites  <i>Gluten, Lait, Œufs, Arachides</i>	 Pâtes au <b>brocoli</b> et saumon  <i>Gluten, Lait, Céleri, Poissons, Soja</i>	 Omelette <b>Epinards</b> à la crème Pommes de terre nature  <i>Lait, Oeufs, Gluten, Céleri</i>	Couscous de légumes du chef Dés de poulet  <i>Céleri, Gluten</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
<b>16-mai</b>	<b>17-mai</b>	<b>19-mai</b>	<b>20-mai</b>
Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage Bollywood ( <b>chou-fleur</b> ) <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Haricots verts Filet de cuisse de poulet Sauce à l'orange Petit épeautre  <i>Gluten, Lait, Oeufs, Céleri</i>	 <b>Crudités</b> , dressing Filet de Colin Purée nature  <i>Oeufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Céleri, Soja, Lait</i>	 Raïta de concombres Curry de pois chiches à l'oriental Wraps / Riz   <i>Céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
<b>23-mai</b>	<b>24-mai</b>	<b>26-mai</b>	<b>27-mai</b>
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	<b>Congé Ascension</b>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Champignons</b> Vol-au-vent de volaille Frites  <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri</b> , <b>carottes</b> ) Pommes de terre nature  <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>		 Pâtes complètes Sauce fromage aux petits pois  <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit		Fruit
<b>30-mai</b>	<b>31-mai</b>		
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>		
Carbonnade de bœuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature  <i>Gluten, Lait, Moutarde, Céleri</i>	 Purée de <b>navets</b> Filet de Cabillaud Sauce tomate  <i>Lait, Poissons, Céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit		

-  : Plat végétarien
-  : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fist
-  : 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, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

**25% BIO:** repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

**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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

