

MENU AVRIL 2022

Les réservations remises après le vendredi 11 février 2022 ne seront plus prises en compte.

Nom :

Prénom :






Classe :

Signature :

☐ Uniquement les potages

☐ Lundis	☐ Mardis	☐ Jeudis	☐ Vendredis
			01-avr
			Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
			Crudités , dressing Épigramme d'agneau Gratin dauphinois <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Lait, Soja</i>
			Surprise des cloches <i>Gluten, lait, oeufs, fruits à coque, soja</i>

Vacances de Pâques


	19-avr	21-avr	22-avr
	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
	 Chili sin carne (tomates, maïs haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>	 Pâtes complètes Sauce au pesto Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>	Crudités , dressing Hamburger de bœuf Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Lait, Soja</i>
	Compote	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
25-avr	26-avr	28-avr	29-avr
Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons 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, Œufs, arachide</i>	 Crudités , dressing Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait, oeufs, 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, oeufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, oeufs, fruits à coque</i>	Compote



: 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.

25% BIO: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.