

MENU DE FEVRIER 2020

Les réservations remises après le jeudi 16 janvier 2020 ne seront plus prises en compte

NOM

PRENOM

CLASSE:

SIGNATURE DU PARENT

Uniquement les potages



<input type="checkbox"/> Lundis	<input type="checkbox"/> Mardis	<input type="checkbox"/> Jeudis	<input type="checkbox"/> Vendredis
03-févr	04-févr	06-févr	07-févr
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce à l'estragon Courgettes Frites / Quinoa <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et brocolis <i>Gluten, céleri, lait, poisson</i>	 Coulis de carottes aux lentilles corail et sésame Crudités de saison et dressing Crudités de saison et Dés de pommes nature <i>Céleri, œufs, moutarde, sésame</i>	Chili con carne (tomates, oignons, haricots rouges, maïs...) Riz <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Raisins secs
10-févr	11-févr	13-févr	14-févr
Potage potimarron <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage salsifis <i>Céleri</i>	Saint-Valentin
Vol au vent de volaille Champignons Frites / Riz <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Filet de Cabillaud Sauce aux herbes Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	 Pâtes Primavera (courgettes, haricots,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage des amoureux (tomates) <i>Céleri</i> Potage des amoureux (tomates) Cœur d'hamburger (bœuf) Sauce du chef Purée aux petits choux de Bruxelles <i>Gluten, œufs, soja, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja</i>
17-févr	18-févr	20-févr	21-févr
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>
 Spiringue de porc Compote aux pommes Frites / Pommes persillées <i>Gluten, céleri, arachides</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	 Pâtes Sauce tomate, courgettes, fenouil et lentilles vertes <i>Gluten, céleri, lait</i>	Crépinette de veau Panais au thym Riz <i>Gluten, œufs, lait, soja, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison




Congé de détente

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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, yaourt, huile d'olive.


Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués en **gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

 PÊCHE DURABLE MSC

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.