

MENU SEPTEMBRE 2022

Les réservations remises après le mercredi 31 août 2022
ne seront plus prises en compte.

Nom :




Prénom :

Classe :

Signature :

☐ Uniquement les potages

☐ Lundis	☐ Mardis	☐ Jeudis	☐ Vendredis
05-sept	06-sept	08-sept	09-sept
Potage poireaux BIO <small>Céleri</small>	Potage pois chiches BIO <small>Céleri</small>	Potage tomates BIO <small>Céleri</small>	Potage potimarrons BIO <small>Céleri</small>
Fenouil à la Provençale Dés de volaille Riz <small>Gluten, céleri</small>	Epinards à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <small>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</small>	Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <small>Gluten, céleri</small>	Compote de pommes Saucisse Purée nature <small>Gluten, lait, oeufs</small>
Yaourt <small>Lait</small>	Fruit	Melon	Biscuit <small>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</small>
12-sept	13-sept	15-sept	16-sept
Potage carottes BIO <small>Céleri</small>	Potage oignons BIO <small>Céleri</small>	Potage épinards BIO <small>Céleri</small>	Potage céleri BIO <small>Céleri, moutarde</small>
Poireaux à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <small>Gluten, oeufs, lait, soja, céleri</small>	Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <small>Gluten, poissons, lait, céleri</small>	Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <small>Céleri</small>	Haricots verts Blanc de volaille Purée nature <small>Lait, oeufs, gluten, céleri</small>
Yaourt <small>Lait</small>	Fruit	Chocolat <small>Lait, soja, fruits à coque</small>	Fruit
19-sept	20-sept	22-sept	23-sept
Potage lentilles Corail BIO <small>Céleri</small>	Potage carottes BIO <small>Céleri</small>	Potage poireaux BIO <small>Céleri</small>	Potage chou-fleur persil <small>Céleri</small>
Vol-au-vent aux champignons Frites <small>Gluten, céleri, lait, arachides</small>	Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature <small>Poissons, soja, lait, oeufs, moutarde, gluten, céleri</small>	Tajine de légumes (carottes, courgettes) aux lentilles vertes Pommes de terre <small>Céleri</small>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <small>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</small>
Fruit	Yaourt <small>Lait</small>	Biscuit <small>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</small>	Fruit
26-sept	Mardi 27	29-sept	30-sept
Potage tomates BIO <small>Céleri</small>	<i>Congé</i>	Potage potimarrons BIO <small>Céleri</small>	Potage oignons BIO <small>Céleri</small>
Dés de céleri-rave Boulette de volaille, sauce brune à l'orange Petit épeautre <small>Gluten, lait, oeufs, céleri, moutarde</small>		Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <small>Gluten, Céleri, Lait</small> Chocolat <small>Lait, soja, fruits à coque</small>	Bortsch ukrainien (dés de bœuf, chou, tomates, betteraves, carottes) Pommes de terre nature <small>Céleri, gluten, lait</small>
Fruit			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, 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 (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.

