

MENU AVRIL 2024

lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
<p>Congé</p> 	<p> Thon, sauce tomate aux légumes (navets, courgettes) Semoule</p> <p><i>Gluten (blé), poissons, céleri</i></p> <p>Fruit</p>	<p> Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses</p> <p><i>Gluten (blé, lait, céleri)</i></p> <p>Yaourt</p> <p><i>Lait</i></p>	<p> Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées</p> <p><i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i></p> <p>Biscuit</p> <p><i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i></p>
lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
<p>Bœuf façon Stroganoff (tomates, champignons) Riz</p> <p><i>Lait, céleri, moutarde</i></p> <p>Yaourt</p> <p><i>Lait</i></p>	<p>LES ANTILLES</p> <p> Filet de Cabillaud, sauce créole Courgettes Purée de patates douces</p>  <p><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i></p> <p>Fruit</p>	<p> Pâtes (complètes) au pesto vert et petits pois Fromage râpé</p> <p><i>Gluten (blé), lait, céleri</i></p> <p>Biscuit</p> <p><i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i></p>	<p>Carottes Boulette de volaille Pommes de terre en chemise</p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Lait</i></p>
lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
<p>Vol-au-vent (champignons) Pommes de terre</p> <p><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i></p> <p>Yaourt</p> <p><i>Lait</i></p>	<p> Potée aux carottes Filet de Hoki</p> <p><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i></p> <p>Fruit</p>	<p> Riz aux petits légumes (carottes, petits pois, oignons) et lentilles vertes</p> <p>ASSIETTE SOLIDAIRE Bénéfices versés à l'ONG HUMUNDI</p>  <p><i>Céleri</i></p> <p>Fruits secs</p>	<p> Pâtes complètes Sauce jambon-fromage-brocoli</p> <p><i>Gluten (blé), lait, céleri</i></p> <p>Chocolat</p> <p><i>Lait</i></p>
lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
<p>Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Boulghour</p> <p><i>Gluten (blé), céleri</i></p> <p>Yaourt</p> <p><i>Lait</i></p>	<p> Pâtes à la norvégienne saumon - épinards</p> <p><i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i></p> <p>Fruit</p>	<p> Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz</p> <p><i>Céleri, moutarde</i></p> <p>Biscuit</p> <p><i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i></p>	<p>Crudités, vinaigrette Burger de bœuf Purée nature</p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i></p> <p>Fruit</p>

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

