

MENU NOVEMBRE 2023

lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Navets au coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Céleri</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Compote Boulette de volaille Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Potée aux carottes Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
 Légumes oubliés (panais, céleri-rave, topinambour) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Saumon Epinards aux lentilles <i>Gluten (blé), poissons, gluten, lait, céleri</i>	 Haricots verts Burger végétarien Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	THAÏLANDE  Poulet Massaman (carottes, brocoli, lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, moutarde, céleri</i>
lundi 27	mardi 28	jeudi 30	
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé 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, œufs, 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.





