

# MENU FEVRIER 2024

		jeudi 01		vendredi 02			
 		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>chicons</b> BIO <i>Céleri</i>			
		 Dahl de lentilles corail aux tomates, <b>carottes</b> et lait de coco Riz <i>Céleri, moutarde</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , <b>oignons</b> ) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>			
lundi 05		mardi 06		jeudi 08		vendredi 09	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>butternut</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	
 Potée au <b>chou rouge</b> Saucisse de campagne  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, <b>carottes, poireaux, céleri-rave</b> )  <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs haricots rouges) Quinoa / Wraps <i>Céleri / Gluten (blé), céleri</i>		 Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, soja, céleri</i>  <b>NOUVEL AN CHINOIS</b>	
lundi 12		mardi 13		jeudi 15		vendredi 16	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		 <b>WARDI GRAS</b>  Congé		Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i>	
Potée au <b>chou</b> (comme à Liège) Boulette de volaille  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>				 Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	
lundi 19		mardi 20		jeudi 22		vendredi 23	
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> BIO <i>Céleri</i>	
Petits pois Filet de poulet Boulghour  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Fenouil, sauce tomate Filet de Hoki Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 Pâtes Sauce fromage aux <b>champignons</b>  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Crudités, vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</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:** boulghour, 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](http://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@toservice.com](mailto:allergie@toservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

