

MENU SEPTEMBRE 2021

Ecoles de CHAUDFONTAINE



		Jeudi 02		Vendredi 3	
		Couscous de légumes (carottes, courgettes, pois chiches) <i>Gluten, céleri</i>			Émincés de volaille aux champignons Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
		Fruits de saison		Fruits de saison	
Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09	
Petits pois à la provençale Sauté de porc Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Brocoli Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>	Pâtes aux légumes d'été (courgettes, haricots, maïs) Fromage râpé <i>Gluten, lait</i>			Stoemp aux carottes Boulette BIO de volaille <i>Gluten, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruits de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>			Fruits de saison
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16	
<i>Aux saveurs d'épices</i> Chou-fleur au curcuma et raisins secs Filet de cuisse de poulet Pommes de terre au paprika <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Pâtes à la norvégienne (saumon et épinards) <i>Gluten, poissons, lait, soja</i>	Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i>			Crudités de saison Dressing du chef Hamburger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, soja</i>
Pain d'épices <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruits de saison	Yaourt <i>Lait</i>			Fruits de saison
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23	
Sauce tomate aux carottes Boulette Riz <i>Gluten, soja, œufs, lait</i>	Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten</i>	Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			<i>Un air d'Andalousie</i> Paëlla de poulet (courgettes, petits pois et poivrons) <i>Céleri, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruits de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>			Pastèque
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30	
<i>Congé</i> 	Courgettes Thon à la provençale Petit épeautre <i>Gluten, céleri, poissons</i>	Tajine de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, cumin, épices) <i>Céleri</i>			
	Fruits de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>			

: Plat végétarien

: poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

: Plat contenant de la viande de porc

Produits de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les potages sont 100% BIO. Les produits suivants sont toujours BIO : bouillottes, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

TCO SERVICE garantit des repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)



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.