

MENU LUNCHBOX MARS 2021


Ecoles de CHAUFFONTAINE


Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Box "Liégeoise" Dinde fumée, Haricots Princesse, Pommes de terre <i>Moutarde, céleri</i>	 Box "Pêcheur" Thon, Pêches, salade, Riz <i>Poisson, moutarde, céleri, œufs</i>	 Box "Méditerranéenne" Mozzarella Courgette/pesto Pâtes <i>Gluten, lait</i>	Sandwich Salade poulet Curry Carottes râpées <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Box "Poulette" Poulet Chou-fleur persillé, Pommes de terre au curry <i>Œufs, moutarde</i>	 Box "Norvégienne" Saumon, Brocolis, pâtes, Dressing du chef <i>Gluten, poisson, moutarde, céleri</i>	 Box "Ali-Baba" Gouda, carottes, Mais, petits pois, Quinoa <i>Gluten, lait</i>	Sandwich Céleri remoulade Jambon de dinde <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Box "Hawaï" Poulet curry, Ananas, salade, Riz <i>Gluten, œufs, moutarde</i>	 Sandwich Thon, Petits légumes <i>Gluten, poisson, moutarde, œufs, céleri</i>	 Box "Caprese" Tomates - Mozzarella, basilic, pâtes <i>Gluten, lait</i>	Box "Taboulé de saison" Jambonnette de volaille, Chou-fleur, concombres, Semoule <i>Gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Compotine	Fruit de saison
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Box "Fermière" Lardinettes de dinde, Brie, pommes, salade, Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, lait, œufs, céleri</i>	 Box "Océane" Dos de cabillaud, Brocolis et petits pois Pâtes <i>Poisson, gluten, œufs, moutarde</i>	 Sandwich Houmous Carottes râpées <i>Gluten, céleri, sésame, œufs, lait</i>	Box "Joséphine" Mini-boulettes de volaille sautées, Courgettes, pâtes <i>Gluten, céleri, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 29	Mardi 30	 <p>Mars STOP THE RAIN NOW PLEASE</p>	
Box "Liégeoise" Dinde fumée, Haricots Princesse, Pommes de terre <i>Moutarde, céleri, céleri</i>	 Box "Pêcheur" Thon, Pêches, salade, Riz <i>Poisson, moutarde, céleri, œufs</i>		
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>		


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, poulet, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive. TCO Service des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

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.