





MENU SEPTEMBRE 2023

Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	
Dés de céleri-rave , sauce tomate Boulette de volaille Orge		🐟 Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature		🌿 Pâtes aux légumes (carottes , tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé		Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons)	
<i>Gluten, œufs, céleri</i>		<i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>		<i>Gluten, céleri, lait</i>		<i>Céleri, œufs</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fromage <i>Lait</i>		Pastèque	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri, moutarde</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	
Vol-au-vent aux champignons Riz		🐟 Crudités , dressing Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées		🌿 Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes , brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé		Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature	
<i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		<i>Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Soja</i>		<i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i>		<i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	

ESPAGNE



🌿 : Plat végétarien	🐟 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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).					
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.					