

# MENU JUIL 2019

## Ecole de PLANCENOIT




Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>							
Chipolata de volaille Compote de pommes Pommes nature  <i>Gluten, céleri, arachides</i>		 Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Riz persillé  <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		 Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait</i>		<i>C'est bon, c'est BIO!</i> Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine.bio.be">www.semaine.bio.be</a> )							
Crème BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO		Yaourt BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO	
Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14	
<h1>Jour férié</h1>		Potage du jour BIO <i>Céleri</i>					
		 Filet de saumon Epinards au beurre Pommes en chemise  <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>		 Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Filet de poulet Sauce à l'orange Salade composée Purée nature <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten, lait</i>	
		Biscuit BIO <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>		Crème BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO	
Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>							
 Boulettes Fenouil Sauce tomatée Boulgour  <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>		 Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée  <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		<i>L'été arrive !</i> Fusillis Ratatouille Feta  <i>Céleri, lait, gluten</i>		 Riz sauté aux petits légumes d'été et lanières de jambon  <i>Céleri, lait, gluten</i>	
Yaourt BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	
Lundi 24		Mardi 25		Jeudi 27		Vendredi 28	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>							
Cuissot de volaille Sauce aux échalotes Petits pois carottes Purée persillée  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>		 Pâtes au thon Sauce tomatée Fromage râpé  <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		 Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef  <i>Gluten, céleri</i>		Chili con carne de bœuf Riz  <i>Céleri</i>	
Yaourt BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO		Raisins secs BIO		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	


**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** 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\*, yaourt, tomates pelées, huile d'olive.


Certifié par [www.certisys.eu](http://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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE