















MENU SEPTEMBRE 2019

Ecoles de PLANCENOIT


Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>			
Raviolis Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes (poireaux, céleri,...) Riz <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>	 Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i>	Cuissot de volaille à l'estragon Haricots princesse Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>
Compote BIO	Fruit de saison BIO	Chocolat BIO <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Yaourt BIO <i>Lait</i>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>			
 Goulash de porc aux petits légumes à la provençale (tomates, poivrons,...) Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Flan aux brocolis Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja, œufs</i>	 Pâtes Primavera verde (courgettes, haricots, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Souvenirs de Grèce</i> Pain et viande pita Salade grecque (tomates, concombres,...) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
Yaourt BIO <i>Lait</i>	Fruit de saison BIO	Biscuit BIO <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Melon BIO
			
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>			
Vol au vent de volaille Champignons Riz persillé <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Pâtes Saumon Epinards <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i>	 Omelette Poireaux à la crème Boullgour <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	Grillburger de bœuf Salade de betteraves rouges Pommes nature <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait, soja</i>
Yaourt BIO <i>Lait</i>	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat BIO <i>Lait</i>	Fruit de saison BIO
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>			
 Boulettes Sauce tomate et petits pois Riz <i>Gluten, céleri, soja, lait</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	<i>Voyage en Italie</i>   Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Fête de la Communauté française
Yaourt BIO <i>Lait</i>	Fruit de saison BIO	 Pastèque BIO	
Lundi 30			
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>			
Saucisse de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i>			
Yaourt BIO <i>Lait</i>			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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, yaourt, huile d'olive.


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, Saumon

 : 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.