

# MENU AOUT-SEPTEMBRE 2023

Lundi 28/8	Mardi 29/8	Mercredi 30/8	Jeudi 31/8	Vendredi 1/9
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
 <b>Courgettes</b> Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Petits pois Spiringue de porc Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches), semoule <i>Gluten, céleri</i>	Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
 Fenouil à la Provençale Emincés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Crudités, dressing Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, poissons, soja</i>	Salade de <b>betteraves rouges</b> Filet de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i>	 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri, moutarde</i>
 Potée Liégeoise (haricots verts, lardons, pommes de terre) <i>Céleri, œufs, moutarde</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	<b>Courgettes</b> Filet de cuisse de poulet Pommes de terre rôties <i>Lait, œufs, gluten</i>	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz <i>Céleri</i>	Crudités, dressing Burger de boeuf Pommes de terre nature <i>Lait, gluten, céleri, œufs, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>	<b>ESPAGNE</b> Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Dés de céleri-rave, sauce tomate Boulette de volaille Orge <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>	 Crudités, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>	<b>Brocoli</b> Rôti de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons) <i>Céleri, œufs</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Pastèque
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri, moutarde</i>	<i>Congé</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Crudités, dressing Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées sauce tomate <i>Lait, gluten, œufs, moutarde</i>		 Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit

 : 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:** repas avec 70% de produits locaux.

**Allergènes** à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas, contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

SJ JV SF

