



MENU FEVRIER 2018

Ecoles de UCCLE


			Jeudi 01	Vendredi 02
			Potage potiron <i>Céleri</i> Couscous de légumes d'hiver Semoule <i>Gluten, céleri</i> Flan caramel <i>Lait</i>	Potage navets <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage panais / céleri rave <i>Céleri</i> Cuisson de volaille à l'estragon Petits pois à la française Boullgour <i>Gluten, céleri</i> Fromage blanc <i>Lait</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i> Filet de Hoki Purée de potiron <i>Gluten, poisson, lait, soja</i> Fruit de saison	Potage carottes coriandre <i>Céleri</i> Boulettes de volaille sauce curry Courgettes au basilic Quinoa <i>Gluten, lait, céleri</i> Crème chocolat <i>lait</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i> Pâtes Matriciana Fromage râpé <i>Lait, gluten, céleri</i> Fruit de saison	Menu des amoureux <i>Céleri</i> Potage rouge amour Cœur d'Hamburger Sauce chasseur Purée aux petits choux <i>lait, gluten, céleri</i> Gaufre de cupidon <i>lait, gluten, œufs</i>
				
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage oignons <i>Céleri</i> Vol au vent Champignons Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i> Filet de saumon sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i> Fruit de saison	Potage cerfeuil <i>Céleri</i> Rosbif Chou à la crème Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i> Fruit de saison	Potage potimarron <i>Céleri</i> Salade de chicons Coulis de carottes aux sésames et lentilles corail Dés de pommes nature <i>Gluten, céleri</i> Crème vanille <i>Lait</i>	Carnaval <i>Céleri</i> Potage aux confettis Chipolata de volaille Sauce Arlequin Pâtes tricolores <i>Gluten, céleri, lait</i> Orange des Gilles
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28		
Potage navets <i>Céleri</i> Spiringue de porc Chou rouge aux poires Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i> Flan <i>Lait</i>	Potage tomate organ <i>Céleri</i> Filet de Colin sauce à l'orange Carottes Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, céleri, soja</i> Fruit de saison	Potage cresson <i>Céleri</i> Pain de viande Haricots verts aux échalotes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i> Fruit de saison		

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées.

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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

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

Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**



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.