









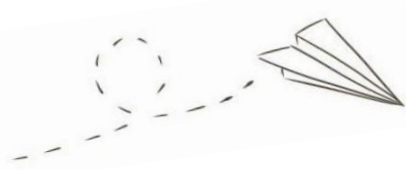



MENU SEPTEMBRE 2020

Ecoles de CHAUMONT-GISTOUX


	Mardi 01	Jeu 03	Vend 04
	Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>
	 Effilé de thon Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>	 Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i>	Cuissot de volaille à l'estragon Haricots princesse à l'échalote Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>
	Compote	Fruits de saison	Yaourt <i>Lait</i>
Lundi 07	Mardi 08	Jeu 10	Vend 11
Potage courgettes basilic <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage Julienne <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>
Sauté de porc Petits pois à la provençale Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Brocolis au yaourt Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>	 Pâtes Primavera verte (courgettes, haricots, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Boulettes de volaille Stoemp aux carottes <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 14	Mardi 15	Jeu 17	Vend 18
Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Purée nature <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	 Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i>	Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Pommes nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 21	Mardi 22	Jeu 24	Vend 25
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	<i>Souvenirs de Grèce</i>
Boulettes Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Gluten, céleri, soja, œufs, lait</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	 Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage Andalou <i>Céleri</i> Pain et viande pita (poulet) Salade grecque (tomates, concombres,...) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Melon
Lundi 28	Mardi 29		
Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage fenouil <i>Céleri</i>		
Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>	 Filet de Lieu Noir Purée de brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison		


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*, 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

 : 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.