

MENU AVRIL 2018

Ecoles de RIXENSART



Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>	 Filet de Colin Purée aux épinards <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i>	Pâtes légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri,</i>
Compote	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>	Potage tomate coriandre <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Sauce chèvre et basilic Haricots verts aux oignons Pommes nature <i>Lait, gluten, céleri</i>	 Colombo de poisson des antilles (courgettes, poivrons, tomates, lait de coco, riz) <i>Poisson, soja, céleri, lait</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Rôti de porc Crudités de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Crème chocolat <i>Lait</i>	Banane	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 30			
Potage brocolis <i>Céleri</i>			
Paupiette de veau Sauce tomate et fenouil Boulgour <i>Lait, gluten, céleri</i>			
Compotine			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, 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, 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.