

MENU DECEMBRE 2018

Ecoles de RIXENSART



Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>	Menu Saint Nicolas <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>
 Sauté de porc à la moutarde Haricots princesse Boulgour aux herbes <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>	 Filet de Cabillaud Epinards à la crème Pommes nature <i>Poisson, lait, céleri, gluten, soja</i>	 Potage des enfants sages (tomates) Saucisse de volaille Carottes râpées de l'âne Purée persillée <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	 Pâtes Sauce tomates et champignons Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Dessert du Grand Saint! <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>	Crème chocolat <i>Lait, œufs</i>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>
 Rôti de porc Purée de petits choux de Bruxelles et lardons <i>Gluten, céleri, soja, lait</i>	 Fish sticks Sauce tartare Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	 Vol au vent de volaille / Quorn Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Flan caramel <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Menu de Noël <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Chou vert à la crème Pommes nature <i>Céleri, gluten</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée persillée <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef  <i>Gluten, céleri</i>	 Potage potimarron Boudin de Noël Poires au sirop Purée persillée <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>
Compote	Fruit de saison <i>Lait</i>	Crème vanille <i>Lait</i>	Dessert du père Noël <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>



Vacances d'hiver




Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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, 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 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

 : Plat végétarien

 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.