


MENU JANVIER 2019

Ecoles de RIXENSART




| Lundi 07 | | Mardi 08 | | Jeudi 10 | | Vendredi 11 | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Potage Julienne <i>Céleri</i> | | Potage Andalou <i>Céleri</i> | | Potage cerfeuil <i>Céleri</i> | |  Le grand froid | |
| Noix de poulet Carottes et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i> | |  Filet de Hoki Poireaux à la crème Pommes persillées <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i> | |  Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> | |  Potage d'hiver <i>Céleri</i> Choucroute garnie Purée nature  <i>Céleri, lait, gluten, moutarde, soja</i>  | |
| Compotine | | Fruit de saison | | Yaourt <i>Lait</i> | | Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i> | |
| Lundi 14 | | Mardi 15 | | Jeudi 17 | | Vendredi 18 | |
| Potage Parmentier <i>Céleri</i> | | Potage lentilles corail <i>Céleri</i> | | Potage tomates persil <i>Céleri</i> | | Potage potiron coriandre <i>Céleri</i> | |
| Boulettes de volaille Sauce tomate aux champignons Boulgour <i>Gluten, céleri</i> | |  Filet de saumon Navets à la crème Pommes persillées <i>Gluten, poisson, céleri, lait, soja</i> | |  Pâtes Jambon / Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i> | | Hamburger pur bœuf Salsifis persillés Pommes nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Liégeois <i>Lait</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 21 | | Mardi 22 | | Jeudi 24 | | Vendredi 25 | |
| Potage oignons <i>Céleri</i> | | Potage carottes cumin <i>Céleri</i> | | Potage céleri rave <i>Céleri</i> | |  Nouvel an chinois  | |
|  Pain de viande Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i> | |  Filet de Lieu noir Sauce au citron Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde</i> | |  Tajine de légumes aux boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i> | |  Bouillon de légumes <i>Céleri, soja</i> Rendang de boeuf à l'asiatique Riz <i>Céleri, gluten, lait, soja</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Biscuit <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 28 | | Mardi 29 | | Jeudi 31 | |  | |
| Potage carottes <i>Céleri</i> | | Potage tomates <i>Céleri</i> | | Potage potiron <i>Céleri</i> | | | |
|  Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> | |  Filet de Colin au curry Purée de céleri rave <i>Poisson, soja, céleri, lait, gluten</i> | | Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes ,...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i> | | | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Crème chocolat <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | | |

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.