

MENU MAI 2019

Ecoles de RIXENSART

		Jeudi 02	Vendredi 03
		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	Excursion Thaï
		 Couscous de légumes du chef Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Potage lentilles corail et lait de coco <i>Céleri</i> Filet de poulet Sauce citron et gingembre Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i>
		Yaourt <i>Lait</i>	Litchis
			
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage fenouil <i>Céleri</i>	Potage vert pré <i>Céleri</i>	Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>
Blanquette de veau Carottes Boulgour <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i>	 Pâtes Sauce primavera (petits pois, haricots,...) <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit de saison
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	<i>Grillade</i>
Grillburger de bœuf Salade de betteraves rouges Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage concombre menthe <i>Céleri</i> Brochette de volaille Salade tomates basilic Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Cake <i>Gluten, œufs, lait</i>
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage carottes persil <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce tomate et navets Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes au saumon Brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	 Fenouil aux lentilles Sauce à l'orange Dés de pommes au thym <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, œufs</i>	Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	<h1>Jour férié</h1>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
Saucisse de volaille Courgettes à la provençale Riz <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>	 Filet de Colin aux fines herbes Salade composée Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		 Pâtes Jambon, fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>

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, 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.