

MENU JUIN 2019

Ecoles de RIXENSART



| Lundi 03 | | Mardi 04 | | Jeudi 06 | | Vendredi 07 | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|
| Potage fenouil <i>Céleri</i> | | Potage St Germain <i>Céleri</i> | | Potage chou fleur ciboulette <i>Céleri</i> | | <i>C'est bon, c'est BIO!</i> | |
| Chipolata de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i> | |  Cassolette de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i> | |  Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> | | Potage tomates basilic <i>Céleri</i> Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i> | |
| TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W (www.semaine.bio.be) | | | | | | | |
| Liégeois <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 10 | | Mardi 11 | | Jeudi 13 | | Vendredi 14 | |
| <h1>Jour férié</h1> | | Potage navets <i>Céleri</i> | | Potage brocolis <i>Céleri</i> | | Potage poireaux <i>Céleri</i> | |
| | |  Filet de saumon Epinards au beurre Pommes en chemise <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i> | | Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> | | Filet de poulet Sauce à l'orange Salade composée Purée nature <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten, lait</i> | |
| | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i> | | Mousse au chocolat <i>Lait</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 17 | | Mardi 18 | | Jeudi 20 | | Vendredi 21 | |
| Potage épinards <i>Céleri</i> | | Potage Andalou <i>Céleri</i> | | L'été arrive !  Potage concombre menthe <i>Céleri</i> Fusillis Ratatouille Feta <i>Céleri, lait, gluten</i> | | Potage oignons <i>Céleri</i> | |
|  Boulettes Fenouil Sauce tomatée Boulgour <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i> | |  Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i> | | | |  Riz sauté aux petits légumes d'été et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | | | Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i> | |
| Lundi 24 | | Mardi 25 | | Jeudi 27 | | Vendredi 28 | |
| Potage courgettes <i>Céleri</i> | | Potage carottes <i>Céleri</i> | | Potage chou-fleur <i>Céleri</i> | | Potage cresson <i>Céleri</i> | |
| Cuissot de volaille Sauce aux échalotes Petits pois carottes Purée persillée <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i> | |  Pâtes au thon Sauce tomatée Fromage râpé <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i> | |  Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i> | | Chili con carne de bœuf Riz <i>Céleri</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Raisins secs | | Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</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*, yaourt, 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, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**