







MENU PLAINES

VACANCES DE PRINTEMPS AVRIL-MAI 2024

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1er mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Congé	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Brocoli à la crème Filet de poulet Purée nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Petits pois, sauce tomate  Filet de Lieu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, céleri, soja</i>		 Couscous de légumes (carottes , courgettes) aux pois chiches Semoule <i>Céleri, gluten (blé)</i>	Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), céleri, œufs, lait</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Congé	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Navets , sauce tomate Filet de cuisse de poulet Boullghour <i>Céleri, gluten (blé)</i>	Crudités , vinaigrette  Fish stick Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, gluten (blé), œufs, moutarde</i>	Chou-fleur Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>		Potée aux carottes Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit		Fruit

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, fish stick
-  : Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

100 % BIO: les potages sont 100% BIO.

100 % BIO: boullghour, 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, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

70% local: 70% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu.

Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires.

Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

