
















MENU SEPTEMBRE 2024

Tarif
Repas mat: 4,80€
Repas prim: 5,30€
Soupe : 0,60€

Paiement avant le 02-09-2024
sur le compte BE04 0682 3230 5731

lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Potage céleri vert <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage potimarrons <i>Céleri</i>
 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Potée Liégeoise (haricots verts , lardons, pommes de terre) <i>Céleri, moutarde</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates , lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage potimarrons <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>
Cuidités , vinaigrette Burger de boeuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Dés de céleri-rave, sauce tomate au basilic Boulette de volaille Boullgour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre natures <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage lentilles Corail <i>Céleri</i>	Congé
Paëlla au poulet (haricots verts , petits pois, poivrons) <i>Œufs, céleri</i>	Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten (blé), céleri, lait, œufs</i>	 Chou-fleur au curcuma Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
  Pastèque <i>Œufs, céleri</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	
lundi 30 septembre	  		
Potage carottes <i>Céleri</i>			
Pâtes complètes Sauce aux légumes (courgettes, brocolis , petits pois, haricots verts) Dés de poulet <i>Gluten (blé), céleri, œufs</i>			
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>			

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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: boullgour, 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.

