






MENU NOVEMBRE 2024


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

Paiement avant le 14-10-2024
sur le compte BE05 1438 5841 8375

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Potage cerfeuil <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce au potiron et dés de poulet Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i> Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>  Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>  Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruit	Fruits secs  <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
Congé	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i> Cuidités, vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i> Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>  Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>
	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>  Légumes d'hiver (panais, carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Repas bibliothèque Potage surprise Boulettes sauce tomate Frites Dessert surprise
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Dessert surprise	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>  Légumes d'hiver (panais, carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Repas bibliothèque Potage surprise Boulettes sauce tomate Frites Dessert surprise	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>  Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Dessert surprise	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Potage cresson BIO <i>Céleri</i> Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i> Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>  Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>  Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

 : 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: 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, 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).

75% local: 75% 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.

