











MENU DECEMBRE 2024


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

Paiement avant le 13-11-2024
sur le compte BE05 1438 5841 8375

lundi 2 décembre 2024	mardi 3	jeudi 5	St-Nicolas	vendredi 6
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage butternut BIO <i>Céleri</i>		Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
Poulet Massaman (carottes, brocoli , lait de coco) Riz  THAÏLANDE <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	CONGE PEDAGOGIQUE	Potée aux carottes Fish Stick Sauce tartare  <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>		Pâtes aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit		Fruit		Spéculoos <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes)</i>
lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Repas bibliothèque	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
Compote  Boudin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage surprise Saucisses Compote Frites	 Pennes (complètes) Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</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 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	
 Poireaux à la crème Sauté de porc Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Boullghour <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Omelette Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé 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: boulghour, 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

