




MENU MAI 2019

Ecoles de CHAUMONT-GISTOUX


		Jeudi 02		Vendredi 03	
		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>		Excursion Thaï	
		 Couscous de légumes du chef Semoule <i>Gluten, céleri</i>		Potage lentilles corail et lait de coco <i>Céleri</i> Filet de poulet Sauce citron et gingembre Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i>	
		Yaourt <i>Lait</i>		 Litchis	
Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09	
Potage fenouil <i>Céleri</i>		Potage vert pré <i>Céleri</i>		Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	
Blanquette de veau Carottes Boulgour <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i>		 Pâtes Sauce primavera (petits pois, haricots,...) <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16	
Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	
Grillburger de bœuf Salade de betteraves rouges Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23	
Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage carottes persil <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>	
Cuissot de volaille Sauce tomate et navets Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes au saumon Brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		 Fenouil aux lentilles Sauce à l'orange Dés de pommes au thym <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, œufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Emmental <i>Lait</i>	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30	
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>		<h1 style="font-size: 2em; margin: 0;">Jour férié</h1>	
Saucisse de volaille Courgettes à la provençale Riz <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>		 Filet de Colin aux fines herbes Salade composée Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>			
Crème vanille <i>Lait</i>		Fruit de saison			
				Vendredi 31	
				Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	
				Pâtes Jambon, fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>	
				Yaourt <i>Lait</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*, tomates pelées, yaourt, 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 Bruxelles Environnement

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
 Facebook **TCO SERVICE**



ALLERGIES : Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.