

MENU SEPTEMBRE 2020

Ecoles de SAINT-GILLES


	Mardi 01	Mercredi 02	Judi 03	Vendredi 04	
	Potage céleri <i>Céleri</i> Filé de thon Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i> Compote	Potage Parmentier <i>Céleri</i> Dés de porc / Omelette Sauce bettes rouges Pommes persillées <i>Porc, céleri, oeufs, moutarde</i> Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>	Potage potiron coriandre <i>Céleri</i> Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i> Fruits de saison	Potage tomates <i>Céleri</i> Sossou de volaille et stracchino Haricots blancs à la moutarde et crème nature <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	
	Lundi 07 Potage courgettes barioles <i>Céleri</i> Dés de porc / Haricots blancs Petits pois à la provençale Quinoa <i>Gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Mardi 08 Potage carottes <i>Céleri</i> Filet de lieu noir Pommes au yaourt Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson</i> Fruit de saison	Mercredi 09 Potage fenouil <i>Céleri</i> Roule de dinde Chou-fleur au curcuma Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison	Jeudi 10 Potage Julienne <i>Céleri</i> Pâtes Primrose verte (courgettes, haricots,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison	Vendredi 11 Potage panais <i>Céleri</i> Boulettes de viande et légumes aux carottes <i>Gluten, céleri, lait</i> Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>
	Lundi 14 Potage tomates <i>Céleri</i> Vol au vent de volaille Champignons Purée nature <i>Gluten, lait, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Mardi 15 Potage navets <i>Céleri</i> Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i> Fruit de saison	Mercredi 16 Minestrone <i>Céleri, gluten</i> Spiringue de porc / Salade de pois cassés à la moutarde douce Courgettes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i> Fruit de saison	Jeudi 17 Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i> Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i> Emmental <i>Lait</i> Fruit de saison	Vendredi 18 Potage St Germain <i>Céleri</i> Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Pommes nature <i>Gluten, céleri, oeufs, moutarde, lait, soja</i> Fruit de saison
	Lundi 21 Potage cerfeuil <i>Céleri</i> Boulettes / Boulettes végétariennes Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Gluten, céleri, soja, oeufs, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	Mardi 22 Potage épinards <i>Céleri</i> Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, oeufs, moutarde, gluten</i> Fruit de saison	Mercredi 23 Potage pois chiches <i>Céleri</i> Filet de poulet Sauce à l'orange Carottes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i> Fruit de saison	Jeudi 24 Potage cresson <i>Céleri</i> Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Souvenirs de Grèce Potage Andalou <i>Céleri</i> Pain et viande pita (poulet) Salade grecque (tomates, concombres,...) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i> Melon
Lundi 28 Potage carottes <i>Céleri</i> Saucisse de campagne / Saucisse végétarienne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, oeufs</i> Yaourt <i>Lait</i>	Mardi 29 Potage fenouil <i>Céleri</i> Filet de Lieu Noir Purée de brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i> Fruit de saison	Mercredi 30 Potage poireaux <i>Céleri</i> Escalope de porc / Curry de pois chiches Chou-fleur Pommes persillées <i>Céleri, gluten</i> Fruit de saison			


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, 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

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

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.