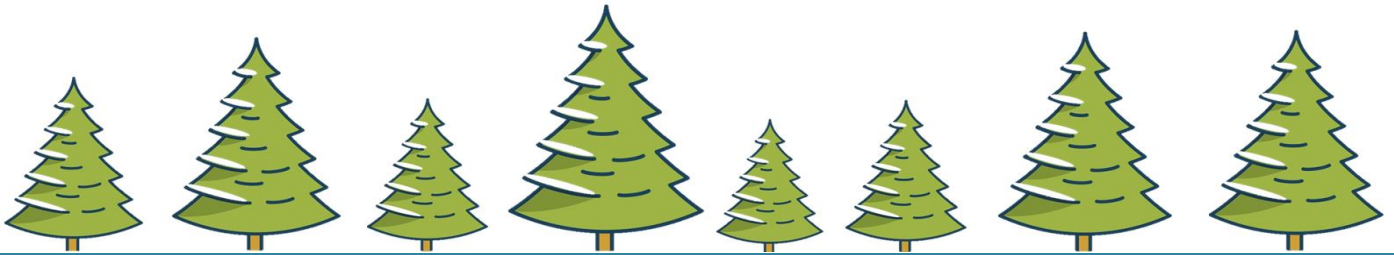












MENU DECEMBRE 2019

Ecoles de WANZE



Lundi 02		Mardi 03		Jeudi 05		Vendredi 06	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Saint-Nicolas	
 Rôti de porc	 Filet de Cabillaud	 Pâtes	Potage des enfants sages (tomates) <i>Céleri</i>		Saucisse de volaille		
Brocolis au yaourt	Purée aux poireaux <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>	aux légumes et légumineuses	Carottes râpées de l'âne		Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		
Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Fruit de saison	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Fruit de saison				
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison			Spéculoos <i>Gluten, soja</i>		
Lundi 09		Mardi 10		Jeudi 12		Vendredi 13	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
 Sauté de porc à la moutarde douce	 Filet de Colin	Riz cantonnais		aux petits légumes (dés de dinde, petits pois,...)		Pâtes	
Haricots princesse	Crudités de saison	Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...)		oignons,...) <i>Lait, céleri, œufs</i>		Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>				Fruit de saison	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison						
Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20	
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Menu de Noël 	
Vol au vent de volaille	 Fish sticks	 Pennes	Potage potimarron <i>Céleri</i>		Paupiette de veau		
Champignons	Sauce tartare	Sauce au fromage	Poire au sirop		Croquettes <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja, arachides</i>		
Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	Crudités de saison	Courgettes au persil	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>				
Compote	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison		Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		




Vacances d'hiver

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

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
 Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION



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.