










MENU AOUT-SEPTEMBRE 2022

ECOLES DE WATERMAEL BOISFORT

Lundi 29/8	Mardi 30/8	Mercredi 31/8	Jeudi 1/9	Vendredi 2/9
Potage Parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>
Carottes Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Petits pois Spiringue de porc Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Fenouil à la Provençale Dés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Epinards à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>	Salade de betteraves rouges Blanc de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i>	 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Purée nature <i>Gluten, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Melon  	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri, moutarde</i>
Poireaux à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, soja, céleri</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	Courgettes Rôti de dinde Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>	Haricots verts Blanc de volaille Purée nature <i>Lait, œufs, gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>	 Brocoli Pain de viande, sauce moutardée Pommes de terre rôties <i>Lait, moutarde, œufs, gluten, soja</i>	 Tajine de légumes (carottes, courgettes) aux lentilles vertes Pommes de terre <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	<i>Congé</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
Dés de céleri-rave Boulette de volaille, sauce brune à l'orange Petit épeautre <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>		 Crudités , dressing Rôti de porc Purée nature <i>Lait, gluten, œufs, moutarde</i>	 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i>	Bortsch ukrainien (dés de bœuf, chou, tomates, betteraves, carottes) Pommes de terre nature <i>Céleri, gluten, lait</i>
Fruit		Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	 Fruit

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

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.

