

MENU LUNCHBOX MARS 2021

Ecoles de UCCLE

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Box "Liégeoise" Dinde fumée, Haricots Princesse, Pommes de terre <i>Moutarde, céleri</i>	 Box "Pêcheur" Thon, Pêches, salade, Riz <i>Poisson, moutarde, céleri, œufs</i>	Box "César" Poulet/gouda, Salade iceberg et maïs Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i>	 Box "Méditerranéenne" Mozzarella Courgette/pesto Pâtes <i>Gluten, lait</i>	Sandwich Salade poulet Curry Carottes râpées <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Box "Poulette" Poulet Chou-fleur persillé, Pommes de terre au curry <i>Œufs, moutarde</i>	 Box "Norvégienne" Saumon, Brocolis, pâtes, Dressing du chef <i>Gluten, poisson, moutarde, céleri</i>	Sandwich Emmental Concombres <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	 Box "Ali-Baba" Gouda, carottes, Mais, petits pois, Quinoa <i>Gluten, lait</i>	 Sandwich Céleri remoulade Jambon <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Box "Hawai" Poulet curry, Ananas, salade, Riz <i>Gluten, œufs, moutarde</i>	 Sandwich Thon, Petits légumes <i>Gluten, poisson, moutarde, œufs, céleri</i>	Box "Cléopâtre" Gouda, Salade iceberg, maïs Pommes de terre <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Box "Caprese" Tomates - Mozzarella, basilic, pâtes <i>Gluten, lait</i>	Box "Taboulé de saison" Jambonnette de volaille, Chou-fleur, concombres, Semoule <i>Gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Compotine	Fruit de saison
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Box "Fermière" Lardinettes de dinde, Brie, pommes, salade, Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, lait, œufs, céleri</i>	 Box "Océane" Dos de cabillaud, Brocolis et petits pois Pâtes <i>Poisson, gluten, œufs, moutarde</i>	 Sandwich Club jambon Emmental Concombres <i>Gluten, œufs, moutarde</i>	 Sandwich Houmous Carottes râpées <i>Gluten, céleri, sésame, œufs, lait</i>	Box "Joséphine" Mini-boulettes de volaille sautées, Courgettes, pâtes <i>Gluten, céleri, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		
Box "Liégeoise" Dinde fumée, Haricots Princesse, Pommes de terre <i>Moutarde, céleri, céleri</i>	 Box "Pêcheur" Thon, Pêches, salade, Riz <i>Poisson, moutarde, céleri, œufs</i>	Box "César" Poulet/gouda, Salade iceberg et maïs Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i>		
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison		

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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, yaourt, huile d'olive. TCO Service des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
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

 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.