



# MENU FEVRIER 2021

## Ecoles de UCCLE



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Quinoa <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et brocolis <i>Gluten, céleri, lait, poisson</i>	 Sauté de porc <b>Crudites de saison</b> Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>	 Tajine aux lentilles et courgettes Pommes de terre <i>Céleri</i>	Chili con carne de bœuf (tomates, oignons, haricots rouges, maïs...) Riz <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Raisins secs
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>	 <b>Carnaval</b> 
 Rôti de porc Sauce au curry Courgettes Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Colombo de poisson (courgettes, tomates, lait de coco...) Riz au curcuma <i>Poisson, céleri, gluten, lait, soja</i>	Blanquette de veau aux légumes racines ( <b>panais, navets,...</b> ) Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes aux légumes et aux légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage aux confettis <i>Céleri</i> Boulettes de volaille Sauce Arlequin aux légumes Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, lait, fruits à coque, œufs</i>	 <b>Orange des Gilles</b>

# Congé de détente


Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage champignons <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>
 Spiringue de porc <b>Chou rouge</b> aux pommes Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>	 Filet de Hoki <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	Filet de poulet Petits pois et <b>Carottes</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Couscous du chef aux légumes de saison ( <b>potiron, céleri,...</b> ) <i>Gluten, céleri</i>	Carbonnade de bœuf <b>Panais</b> au thym Riz <i>Gluten, moutarde, lait, céleri</i>
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, lait, fruits à coque, œufs</i>


**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](http://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