

MENU SEPTEMBRE 2021

ECOLES DE UCCLE

		Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 3
		Potage Parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
		 Brocoli braisés Dés de porc Riz <i>Gluten, lait</i>	 Couscous de légumes (carottes, courgettes, pois chiches)	Émincés de volaille aux champignons Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>
		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruits de saison	Fruits de saison
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>
 Petits pois à la provençale Sauté de porc Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Brocoli au fromage blanc Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>	Haricots verts Cuissot de volaille à l'estragon Quinoa <i>Gluten, lait, œufs</i>	 Pâtes aux légumes d'été (courgettes, haricots, maïs) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>	Stoemp aux carottes Boulette BIO de volaille <i>Gluten, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruits de saison	Fruits de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruits de saison
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<i>Aux saveurs d'épices</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Minestrone BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>
Potage carottes cumin BIO <i>Céleri</i> Chou-fleur au curcuma et raisins secs Filet de cuisse de poulet Pommes de terre au paprika <i>Gluten, œufs, lait</i>	 Pâtes à la norvégienne (saumon et épinards) <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	 Courgettes Spiringue de porc à la moutarde douce Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i>	 Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i>	Crudités de saison Dressing du chef Hamburger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, soja</i>
Pain d'épices <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruits de saison	Fruits de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruits de saison
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	<i>Un air d'Andalousie</i>
 Sauce tomate aux carottes Boulette Frites <i>Gluten, soja, œufs, lait, arachides</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>	Navets Filet de poulet Sauce à l'orange Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait</i>	 Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage andalou BIO <i>Céleri</i> Paëlla de poulet (courgettes, petits pois et poivrons) <i>Céleri, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruits de saison	Fruits de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Pastèque 
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	
<i>Congé</i> 	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
	 Courgettes Thon à la provençale Petit épeautre <i>Gluten, céleri, poissons</i>	Chou-fleur Blanc de volaille aux fines herbes Pommes de terre persillées <i>Gluten, œufs, céleri</i>	 Tajine de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, cumin, épices) <i>Céleri</i>	
	Fruits de saison	Fruits de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

 : Plat végétarien

 : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

 : contenant de la viande de porc

Produits de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les potages sont 100% BIO. Les produits suivants sont toujours BIO : 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

TCO SERVICE propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

