

# MENU AVRIL 2022

## ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

PÂQUES

Vendredi 1er



Potage lentilles corail BIO

*Céleri*

**Crudités**, dressing  
Épigramme d'agneau  
Gratin dauphinois

*Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Lait, Soja*

Surprise des cloches

*Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja*

### Vacances de printemps

	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
	 Chili sin carne (tomates, maïs haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>	 Chou-fleur Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Moutarde, Gluten, Lait, Céleri</i>	 Pâtes complètes Sauce au pesto Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>	<b>Crudités</b> , dressing Hamburger de bœuf Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Lait, Soja</i>
	Compote	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Compote de <b>pommes</b> Filet de cuisse de poulet Frites <i>Gluten, Lait, Œufs, Arachides</i>	<b>Crudités</b> , dressing  Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	Carottes vichy Filet de poulet Semoule <i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>	Dhal de lentilles corail  Chou-fleur persillé Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, Fromage râpé) <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Compote

 : 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

**25% BIO**: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.