









# MENU AOUT-SEPTEMBRE 2022

## ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

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

