


















# MENU AOÛT-SEPTEMBRE 2024

lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
<h2>PAS DE REPAS CHAUDS</h2>				
lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	mercredi 4 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
Potage <b>céleri vert</b> <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>tomates</b> <i>Céleri</i>
<b>Fenouil</b> à la provençale Emincés de volaille Riz <i>Céleri</i>	 <b>Epinards</b> à la crème Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	<b>Carottes</b> , sauce curry Filet de poulet Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 <b>Pâtes E FAGIOLI</b> (tomates, carottes, haricots blancs, <b>céleri vert</b> ) <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>
Potée Liégeoise végétarienne ( <b>haricots verts</b> , œuf dur, pommes de terre) <i>Œufs, céleri, moutarde</i>	 <b>Pâtes complètes</b> au saumon Sauce aux <b>brocolis</b> <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	<b>Courgettes</b> Filet de poulet Pâtes grecques <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Chou-fleur</b> Dhal de lentilles Corail ( <b>carottes, tomates, courgettes</b> ) Riz <i>Céleri, moutarde</i>	<b>Crudités (tomates, concombres)</b> , vinaigrette Burger de boeuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Potage lentilles Corail <i>Céleri</i>	Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> persil <i>Céleri</i>	Potage andalou ( <b>tomates, poivrons</b> ) <i>Céleri</i>
Dés de céleri-rave, sauce <b>tomate</b> au basilic Boulette de volaille Boullgour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 <b>Brocoli</b> Rôti de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 <b>Pâtes aux légumes</b> ( <b>carottes, tomates, courgettes</b> ) et légumineuses (lentilles) <i>Gluten (blé), céleri</i>	<b>Paëlla au poulet</b> ( <b>haricots verts, petits pois, poivrons</b> ) <i>Œufs, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Pastèque 
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> <i>Céleri</i>	<i>Congé</i>
 Dés de Quorn Sauce aux champignons Frites <i>Gluten (blé), céleri, lait, œufs, arachides</i>	 <b>Chou-fleur</b> au curcuma Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Carbonnade de bœuf aux <b>carottes</b> Semoule <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 <b>Pâtes complètes</b> à la Primavera Verde ( <b>courgettes, brocolis,</b> petits pois, <b>haricots verts</b> ) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 30 septembre	  			
Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>				
<b>Brocoli</b> Omelette Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, arachides</i>				
Dessert lacté <i>Lait</i>				

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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**: 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, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01).

**70% local**: 70% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

