

MENU NOVEMBRE 2025

lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Petits pois au coulis de tomates Boulette de volaille Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i> Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i> Crudités, vinaigrette Sauté de porc Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i> Carottes Vichy Filet de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Congé	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Quinotto crémeux de légumes (haricots, brocolis, petits pois) et ricotta <i>Lait, céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i> Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Potage cresson BIO <i>Céleri</i> Légumes d'automne (panais carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i> Pâtes à la norvégienne saumon-épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i> Crudités, vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap (primaires) / Riz (maternelles) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Potage oignons BIO <i>Céleri</i> Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i> Petits pois Pâtes (complètes) crème de chou-fleur Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i> Tajine Tunisien de poulet au citron et olives (carottes oignons) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit

: Plat végétarien

: Poisson labellisé 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: 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, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

