MENU FEVRIER 2024
COLLEGE SAINT PIERRE

jeudi 01	vendredi 02
Potage cerfeuil BIO *Céleri*	Potage **chicons** BIO *Céleri*
Dahl de lentilles corail aux tomates, **carottes** et lait de coco Riz *Céleri, moutarde*	Potée aux **épinards** Filet de cabillaud *Poissons, céleri, gluten (blé, seigle), lait, soja*
Fromage *Lait*	Fruit

lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Potage **poireaux** BIO *Céleri*	Potage **butternut** BIO *Céleri*	Potage **cresson** BIO *Céleri*	Potage tomates BIO *Céleri*
Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz NOUVEL AN CHINOIS *Gluten (blé, orge), œufs, lait, soja, céleri*	**Chou rouge** Saucisse de campagne Purée nature / Frites *Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde /arachides*	Chili sin carne (tomates, **carottes**, maïs haricots rouges) Quinoa / Wraps *Céleri / Gluten (blé), céleri*	Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, **carottes**, **poireaux**, **céleri-rave**) *Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri*
Fruit	Fruit	Chocolat *Lait*	Yaourt *Lait*

lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Potage **carottes** BIO *Céleri*	MARDI GRAS	Potage **potimarrons** BIO *Céleri*	Potage **céleri-rave** BIO *Céleri*
Potée au **chou** (comme à Liège) Boulette de volaille *Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri*	*Congé*	Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé *Gluten (blé), lait, céleri*	**Carottes** persillées Filet de lieu Pommes de terre *Poissons, céleri, gluten (blé, seigle), soja*
Yaourt *Lait*		Biscuit *Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)*	Fruit

lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Potage lentilles corail BIO *Céleri*	Potage **oignons** BIO *Céleri*	Potage **cresson** BIO *Céleri*	Potage **panais** BIO *Céleri*
Petits pois Filet de poulet Boulghour *Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri*	**Crudités**, vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre nature / Frites *Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde /arachides*	Pâtes Sauce fromage aux **champignons** *Gluten (blé), lait, céleri*	Fenouil, sauce tomatée Filet de Hoki Riz *Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri*
Yaourt *Lait*	Fruit	Biscuit *Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)*	Fruit

: Plat végétarien
: Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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, 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).
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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.