



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

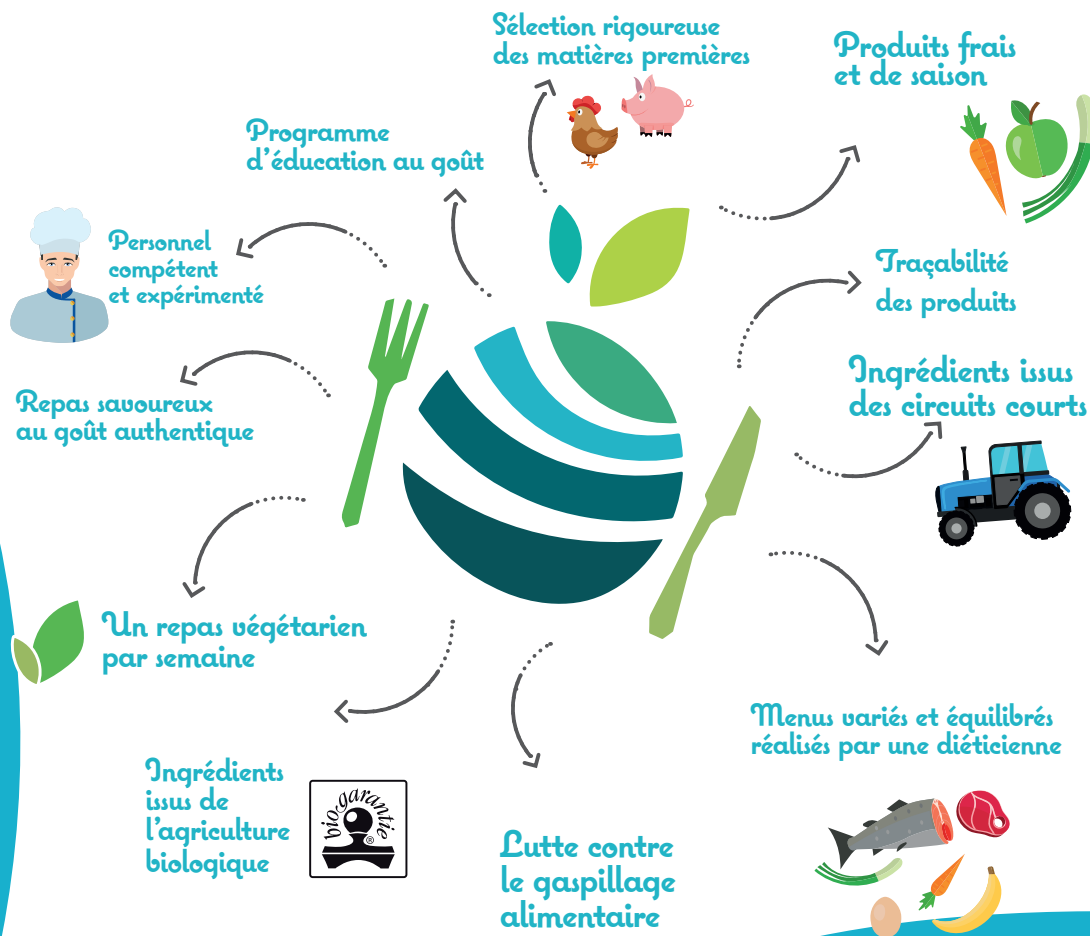
A TABLE !
ON VA SE REGALER...



Les équipes de cuisine
sont prêtes pour vous servir.

Bon appétit !

TCO Service, le fournisseur des repas chauds de ton école, s'engage pour proposer des repas sains et durables






CHAQUE MOIS

des menus à thème et la découverte d'autres cuisines :
Asie, Grèce, Mexique, Ukraine, Italie, Espagne,...

MENU AOUT-SEPTEMBRE 2022

COLLEGE SAINT PIERRE

Lundi 29/8		Mardi 30/8		Jeudi 1/9		Vendredi 2/9	
Potage Parmentier BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	
Carottes Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>		Haricots verts Filet de cuisse de poulet Frites / Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, /arachides</i>		 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>		 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	
Compotine		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09	
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Fenouil à la Provençale Dés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i>		 Compote de pommes Saucisse Frites / Purée nature <i>Gluten, lait, œufs, /arachides</i>		 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) 		 Epinards à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Melon <i>Gluten, céleri</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri BIO <i>Céleri, moutarde</i>	
Poireaux à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, soja, céleri</i>		Haricots verts Blanc de volaille Frites / Purée nature <i>Lait, œufs, gluten, céleri, /arachides</i>		 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>		 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Tajine de légumes (carottes, courgettes) aux lentilles vertes Pommes de terre <i>Céleri</i>		Vol-au-vent aux champignons Frites / Riz <i>Gluten, céleri, lait, /arachides</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>		 Crudités, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 26		Mardi 27		Jeudi 29		Vendredi 30	
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Congé		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Bortsch ukrainien (dés de bœuf, chou, tomates, betteraves, carottes) Pommes de terre nature  <i>Céleri, gluten, lait</i>				 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i>		 Dés de céleri-rave Filet de Cabillaud, sauce tomatée Petit épeautre <i>Poissons, soja, lait, moutarde, gluten, céleri</i>	
Fruit				Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		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.

