MENU MARS 2024
COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 11	mardi 12	Menu asiatique jeudi 14	vendredi 15
Potage **oignons** BIO *Céleri*	Potage pois chiches BIO *Céleri*	Soupe miso BIO *Céleri, soja, gluten (blé, orge)*	Potage **cerfeuil** BIO *Céleri*
Navets, sauce tomate Omelette Quinoa *Œufs, lait, céleri*	Haricots verts à l'**échalote** Spiringue de porc Frites / Pommes de terre rôties *Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, /arachides*	Pad Thaï au Quorn (**choux**, **poireaux**, ciboulette) Nouilles *Gluten (blé, orge), œufs, arachides, soja, céleri, sésame*	Potée aux **carottes** Filet de Lieu *Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri*
Compotine	Fruit	Fruit	Yaourt *Lait*
lundi 18	**mardi 19**	**jeudi 21**	**vendredi 22**
Potage **cresson** BIO *Céleri*	Potage lentilles vertes BIO *Céleri*	Potage tomates BIO *Céleri*	Potage **carottes** BIO *Céleri*
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, **carottes**, **oignons**) Fromage râpé *Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri*	**Poireaux** à la crème Saucisse de campagne Frites / Pommes de terre *Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides*	Couscous de légumes du chef (**potimarrons**, courgettes, pois chiches) Semoule *Gluten (blé), céleri*	**Crudités**, vinaigrette Filet de colin Purée nature *Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde*
Fruit	Yaourt *Lait*	Biscuit *Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)*	Fruit
lundi 25	Menu de PÂQUES **mardi 26**	**jeudi 28**	**vendredi 29**
Potage **épinards** BIO *Céleri*	Potage **oignons** BIO *Céleri*	Potage **poireaux** BIO *Céleri*	Potage lentilles corail BIO *Céleri*
Carottes Filet de poulet, sauce curry Riz *Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde*	**Crudités**, vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Frites / Gratin dauphinois *Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, /arachides*	Pâtes E FAGIOLI (tomates, **carottes**, haricots blancs, **céleri**) *Gluten (blé), céleri*	**Epinards** à la crème Filet de Cabillaud Purée nature *Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri*
Yaourt *Lait*	Chocolat *Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)*	Fruit	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).
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.