

MENU AVRIL 2022


ECOLES DE WOLUWE ST LAMBERT



Vendredi 1er

Potage oignons BIO

Céleri

 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé








Gluten, céleri, lait

Fruit

Vacances de printemps


PÂQUES



	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Potage tomates, oignons, persil BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
	 Haricots verts Omelette aux fines herbes Pommes de terre rôties <i>Céleri, lait, œufs</i>	 Chou-fleur Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Moutarde, Gluten, Lait, Céleri</i>	 Fish Stick (cabillaud) Purée d'épinards <i>Poissons, gluten, lait</i>	 Pâtes complètes Sauce au pesto (petits pois) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>
	Surprise des cloches <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Compote	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons <i>Céleri</i>
Poireaux au beurre Hamburger de bœuf Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Lait, Soja</i>	 Compote de pommes Filet de quorn Frites / Pommes de terre <i>Oeufs, Gluten, Céleri, /arachides</i>	Carottes vichy Filet de poulet Semoule <i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>	 Crudités, dressing (radis, salade) Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes all'arrabbiata Fromage râpé <i>Céleri, gluten, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Yaourt à la rhubarbe <i>Lait</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir (Islande), Colin (Océan Pacifique), Cabillaud (Mer Barent), Saumon (Océan Pacifique), fish stick (Océan Pacifique)

 : 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), 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.

