





## MENU DECEMBRE 2017

### Ecoles de WATERMAEL BOITSFORT

				Vendredi 01
				Potage vert pré <i>Céleri</i>
Chipolata de volaille Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	Fruit de saison			
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i>	<b>Saint Nicolas</b> <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage des enfants sages  Fish sticks <b>Carottes</b> râpées de l'âne Purée persillée <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	Rosbif <b>Chicons</b> au miel Pommes persillées <i>Céleri, gluten</i>	Pâtes bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Sauté de porc à la moutarde douce Petits pois à la française Pommes nature <i>Moutarde, céleri, gluten, lait</i>
Fruit de saison	Dessert du Grand Saint! <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>	Fruit de saison	Crème chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf <b>Carottes</b> Vichy Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Cabillaud aux herbes Crudités de saison Pommes ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, œufs, moutarde</i>	Filet de volaille <b>Chou vert</b> à la crème Boullgour aux herbes <i>Gluten, céleri, lait</i>	Omelette Coulis de <b>carottes</b> Purée aux <b>épinards</b> <i>Œufs, lait, céleri</i>	 Boulettes Sauce tomate et fenouil Frites / Pâtes <i>Gluten, céleri, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage <b>céleri rave</b> <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	<b>Menu de Noël</b> <i>Céleri</i>
Hamburger de bœuf Purée de <b>potiron</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes Filet de saumon Coulis de brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	Cuissot de volaille Haricots à l'échalote Riz persillé <i>Céleri, gluten</i>	Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	 Paupiette de Noël <b>Poire</b> au sirop Croquettes / Pommes nature <i>Gluten, céleri, fruits à coque, lait, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille <i>Lait</i>	Dessert du père Noël <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>




Vacances d'hiver



**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées.  
Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**



**ALLERGIES:** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.