





## MENU FEVRIER 2018

### Ecoles de WATERMAEL BOITSFORT


			Jeudi 01	Vendredi 02
			Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>
			Couscous de légumes d'hiver Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>
			Flan caramel <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage <b>panais / céleri rave</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> coriandre <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	<b>Menu des amoureux</b> <i>Céleri</i>
Cuisson de volaille à l'estragon Petits pois à la française Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	Filet de Hoki Purée de <b>potiron</b> <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>	Boulettes de volaille sauce curry Courgettes au basilic Quinoa <i>Gluten, lait, céleri</i>	Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Lait, gluten, céleri</i>	Potage rouge amour Cœur d'Hamburger Sauce chasseur Purée aux <b>petits choux</b> <i>lait, gluten, céleri</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Crème chocolat <i>lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Gaufre de cupidon <i>lait, gluten, ceufs</i>
				
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarron</b> <i>Céleri</i>	<b>Carnaval</b> <i>Céleri</i>
Vol au vent <b>Champignons</b> Frites / Riz <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i>	Filet de saumon sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>	Rosbif <b>Chou</b> à la crème Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>	Salade de <b>chicons</b> Coulis de <b>carottes</b> aux sésames et lentilles corail Dés de pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	Potage aux confettis Chipolata de volaille Sauce Arlequin Pâtes tricolores <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Crème vanille <i>Lait</i>	<b>Orange des Gilles</b>
				
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28		
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage tomate origan <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>		
Spiringue de porc <b>Chou rouge</b> aux <b>pommes</b> Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	Filet de Colin sauce à l'orange <b>Carottes</b> Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, céleri, soja</i>	Pain de viande Haricots verts aux échalotes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>		
Flan <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>		


**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, 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.