















MENU OCTOBRE 2021

ECOLES DE WATERMAEL BOISFORT

				Vendredi 01					
				Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>					
				 Haricots verts Sauté de porc Sauce au thym Purée nature <i>Gluten, lait, moutarde</i>					
				Fruit de saison					
Lundi 04		Mardi 05		Mercredi 06		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	
Potée aux carottes Saucisse de volaille <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>		 Epinards Filet de cabillaud Sauce vierge au citron Riz <i>Poissons, soja, céleri, gluten, lait</i>		Crudités, dressing Rôti de dinde Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>		 Tajine de légumes et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs</i>		Bœuf stroganoff (champignons, tomates) Frites/Pommes de terre <i>Gluten, lait, céleri, /arachides</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15	
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>		Potage potiron BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>		Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	
Carottes Blanquette de veau Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>		 Chou-fleur Filet de saumon Coulis de cresson Purée nature <i>Poissons, gluten, céleri, lait, soja</i>		 Légumes sautés (carottes, poivrons, haricots) Dés de porc Riz <i>Céleri, gluten, lait</i>		 Pennes à la méditerranéenne (tomates, poivrons, courgettes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Crudités de saison, dressing Cuissot de poulet Sauce à l'orange Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 18		Mardi 19		Mercredi 20		Jeudi 21		Vendredi 22	
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	
Compote de pommes Boulettes de volaille Frites/Pommes de terre <i>Gluten, œufs, soja, lait, /arachides</i>		Crudités de saison, dressing  Filet de Hoki Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>		 Choux de Bruxelles Rôti de jambon caramélisé Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde</i>		 Risotto aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i>		 Pâtes Bolognaise (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, lait, œufs, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 25		Mardi 26		Mercredi 27		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Cocktail de sorcière à la courgette <i>Céleri</i>	
Chou-fleur au curry Escalope de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>		 Crudités de saison, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>		Carottes persillées Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, soja, œufs</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes, haricots rouges) Riz pilaf <i>Céleri</i>		 Marmite de pâtes au potiron magique et pépites de porc <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	


La Russie




Halloween



 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, 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.

20% BIO: repas avec minimum 20% 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.

