

MENU NOVEMBRE 2018

Ecoles de

OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE



Congé d'automne



Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage Carottes cumin <i>Céleri</i>  Pois chiches à l'orientale Sauce tomate et courgettes Boulgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>  Salade de pêches au thon, crudités, pain gris <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage tomates persil <i>Céleri</i>  Filet de cabillaud aux fines herbes Brocolis au beurre Pommes persillées <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>  Mimolette, tomates, sandwichs <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Fruit de saison	Potage cresson <i>Céleri</i>  Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>  Duo de charcuteries, chou râpé, baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Fruit de saison	Voyage en France <i>Céleri</i>  Potage St Germain Blanquette de veau (carottes et champignons de Paris) Pommes noisettes <i>Céleri, gluten, lait, arachides</i>  Salade d'œufs et de pommes de terre, crudités <i>Œufs, moutarde, céleri</i> Emmental <i>Lait</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage pois chiches <i>Céleri</i>  Burger de Quorn Chou vert à la crème Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>  Gouda, comcombrs, sandwichs <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Crème vanille <i>Lait</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>  Filet de lieu noir au coulis de tomates Purée au fenouil <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i> Salade de riz, légumes et poulet Hawaï <i>Céleri, œufs, moutarde</i> Fruit de saison	Potage épinards <i>Céleri</i>  Pâtes Courgettes tomates Feta <i>Gluten, céleri, lait</i>  Salade de poisson, crudités, baguette <i>Poisson, céleri, œufs, moutarde, gluten</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>  Saucisse Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>  Brie, salade frisée et pistolets <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Fruit de saison
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>  Boulettes végétariennes Coulis de tomates et petits pois Frites <i>Gluten, céleri, arachides, moutarde, œufs, soja</i>  Maredsous, chou-fleur vinaigrette et baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Fruit de saison	Potage tomates <i>Céleri</i>  Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>  Taboulé de quinoa et pois chiches <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>  Couscous de légumes d'hiver (potiron, navets, ...) <i>Céleri, gluten</i>  Wraps salade de poisson et crudités <i>Poisson, œufs, moutarde, céleri</i> Fruit de saison	Thanksgiving <i>Céleri</i>  Potage potiron Rôti de dinde sauce aux aïelles Purée au céleri rave <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, céleri</i>  Salade de Haricots verts et feta Pain bagnat <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Brownie <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage panais <i>Céleri</i> Cuisson de poulet Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines) Orge <i>Gluten, céleri</i>  Houmous et crudités Baguette <i>Céleri, gluten, œufs, moutarde</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>  Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>  Ciabata Tomates, mozzarella, pesto et basilic <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Fruit de saison	Potage oignons <i>Céleri</i>  Pâtes Légumes et légumineuses (carottes, lentilles, tomate, ...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>  Saucisson, crudités, sandwichs <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> Crème chocolat <i>Lait</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>  Filet de Quorn Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, œufs</i>  Salade de pâtes, thon et crudités <i>Poisson, céleri, œufs, moutarde, gluten</i> Fruit de saison

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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, huile d'olive.

Certifié par www.certsys.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

 : Plat végétarien

Facebook **TCO SERVICE**

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.

