

# MENU MAI 2021

## LUNCHBOX

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>
Box "Fermière" Lardinettes de dinde Brie, pommes, salade Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, lait, œufs, céleri</i>	 Box "Océane" Dos de cabillaud <b>Brocolis</b> et petits pois Pâtes <i>Poisson, gluten, œufs, moutarde</i>	Box "Joséphine" Mini-boulettes de volaille sautées Courgettes, Pâtes <i>Gluten, céleri, soja</i>	 Sandwich Houmous <b>Carottes râpées</b> <i>Gluten, céleri, sésame, œufs, lait</i>	 Sandwich Club jambon Emmental Concombres <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage carottes persil <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	<b>Congé</b>	<b>Congé</b>
Box "Liégeoise" Dinde fumée Haricots Princesse Pommes de terre <i>Moutarde, céleri</i>	 Sandwich de l'Epuisette Effiloché de Hoki <b>Laitue feuille de chêne</b> Sauce ciboulette <i>Gluten, lait, poisson, moutarde, œufs, céleri</i>	Sandwich Salade poulet Curry du chef <b>Carottes râpées</b> <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>		
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>		
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> <i>Céleri</i>
Box "César" Poulet/gouda <b>Salade iceberg</b> et maïs Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i>	 Box "Norvégienne" Saumon <b>Brocolis</b> , Pâtes Dressing du chef <i>Gluten, poisson, moutarde, céleri</i>	Box "Hawaii" Poulet curry Ananas, salade Riz <i>Gluten, œufs, moutarde</i>	 Sandwich Pesto de petits-pois Emmental Concombres <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	 Sandwich <b>Céleri remoulade</b> Jambon <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Congé</b>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage Chou-fleur <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
	 Sandwich Thon et Petits légumes <i>Gluten, lait, poisson, moutarde, œufs, céleri</i>	 Sandwich Omelette Pesto de tomates séchées <i>Gluten, lait, œufs</i>	 Box "Caprese" Tomates - Mozzarella basilic, pâtes <i>Gluten, lait</i>	 Sandwich Jambon Tartinade de <b>carottes</b> <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
Lundi 31				
Potage Andalou <i>Céleri</i>				
Box "Fermière" Lardinettes de dinde Brie, pommes, salade Pommes de terre <i>Gluten, moutarde, lait, œufs, céleri</i>				
<b>Fruit de saison</b>				

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive. TCO Service des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien