




# MENU FEVRIER 2022

## ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
	Stoemp aux carottes 🐟 Filet de cabillaud  <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten</i>	Choux de Bruxelles 🐷 Sauté de porc Pommes de terre rôties  <i>Gluten, lait, moutarde</i>	Dahl de lentilles corail aux tomates et lait de coco Pommes de terre nature  <i>Céleri</i>	Pâtes (complètes) au pesto vert Brocoli Emincés de dinde  <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>
	Fruit	Fruit	Chocolat ( <i>Lait, soja, fruits à coque</i> )	Fruit
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage carottes persil BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri rave BIO <i>Céleri</i>	<b>MENU TEX-MEX</b> Potage poivrons rouges <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>
Chou rouge aux pommes 🐷 Sparingue de porc Pommes de terre  <i>Gluten, lait, moutarde</i>	🐟 Pâtes à la Norvégienne (saumon, épinards)  <i>Poissons, céleri, gluten, lait</i>	Salsifis à l'échalote Filet de cuisse de volaille Pommes de terre nature  <i>Gluten, œufs, lait</i>	🌿 Cruautés de saison, dressing Chili sin carne (tomates, maïs, haricots rouges) Wraps / Riz  <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Cubes de céleri rave Saucisse de volaille Frites  <i>Céleri, moutarde, gluten, œufs, lait, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>
Chou blanc à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature  <i>Gluten, lait, œufs, soja, céleri</i>	🐟 Colombo de poissons (courgettes, tomates, lait de coco) Riz <i>Poissons, céleri, soja, moutarde, gluten</i>	Salade Liégeoise (haricots verts, lardinettes de dinde, pommes de terre)  <i>Oeufs, moutarde</i>	🌿 Pâtes aux légumes et aux légumineuses Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cruautés de saison, dressing Filet de poulet Sauce à l'orange Quinoa  <i>Gluten, œufs, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri rave BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	<b>CARNAVAL</b> Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux légumes (carottes, panais, petits pois) Frites  <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	Fenouil, sauce tomatée 🐟 Filet de Hoki Petit épeautre  <i>Poissons, céleri, soja, gluten</i>	🐷 Bettes à la crème Rôti de porc Purée nature  <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	🌿 Pâtes Sauce fromage aux champignons  <i>Gluten, céleri, lait</i>	Boulette de volaille Sauce Arlequin aux petits légumes Purée ciboulette  <i>Gluten, céleri, œufs, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Orange des Gilles 

-  : 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, œufs, 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.

**25% BIO:** repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.