

MENU MARS 2022

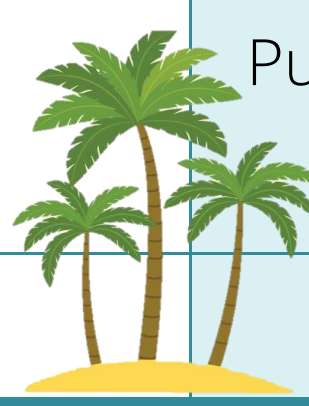
ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

L'ALSACE





Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage haricots rouges BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
Salsifis au beurre Haut de cuisse de poulet Boullgour <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - épinards <i>Poissons, céleri, gluten, lait</i>	 Haricots princesse à l'échalote Spiringue de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Tajine de légumes Pommes de terre <i>Céleri</i>	 Choucroute Saucisse de Frankfort Purée nature <i>Céleri, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à queue</i>	Fruit
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri rave BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>
Navets, sauce tomate Boulettes de volaille Frites <i>Gluten, lait, moutarde, céleri, œufs, arachides</i>	 Choux de Bruxelles Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait</i>	Chicons braisés au miel Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Céleri, gluten</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
Carottes vichy Filet de poulet, sauce à l'orange Quinoa <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Courgettes Filet de Cabillaud Sauce Créole Purée de Patates douces <i>Poissons, gluten, lait, soja, céleri</i>	Chou frisé à la crème Rôti de dinde Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Pâtes Sauce ricotta épinards <i>Gluten, lait, céleri</i>	Compote de pommes Boudin Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Banane	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à queue</i>	Fruit
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Boeuf Stroganoff Champignons Frites <i>Céleri, moutarde, œufs, lait, arachides</i>	 Crudités, dressing Filet de lieu noir Purée nature <i>Poissons, soja, œufs, moutarde, céleri, lait, gluten</i>	Petits pois à la française Escalope de poulet Boullgour <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	

LES ANTILLES



 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : 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: boullgour, 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 25% 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.

