

MENU AVRIL 2022

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

PÂQUES



Vendredi 1er

Potage lentilles corail BIO

Céleri







Crudités, dressing
Épigramme d'agneau
Gratin dauphinois


Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Lait, Soja


Surprise des cloches


Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

Vacances de printemps

	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
	 Chili sin carne (tomates, maïs haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>	 Chou-fleur Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Moutarde, Gluten, Lait, Céleri</i>	 Pâtes complètes Sauce au pesto Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>	Crudités , dressing Hamburger de bœuf Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Lait, Soja</i>
	Compote	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Filet de cuisse de poulet Frites <i>Gluten, Lait, Œufs, Arachides</i>	Crudités , dressing  Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	Carottes vichy Filet de poulet Semoule <i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>	Dhal de lentilles corail  Chou-fleur persillé Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, Fromage râpé) <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Compote

 : 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.

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.