

MENU JANVIER 2023

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

Bonne année

Menu montagnard

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarron BIO <i>Céleri</i>
 Dés de navets Pâtes à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Waterzooi de poisson (poireaux, céleri, carottes) Riz <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten</i>	Petits pois à la française Rosbif Pommes de terre nature <i>Gluten, lait</i>	 Couscous du chef aux légumes de saison (potiron, chou blanc) <i>Céleri, gluten</i>	 Crudités de saison et dressing Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons) <i>Lait, céleri, œufs, moutarde</i> 
Compotine	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Flocons des neiges <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>
Carottes et son coulis de tomates Cuissot de poulet Quinoa <i>Céleri, œufs, gluten, lait</i>	 Purée de céleri-rave Filet de saumon Sauce curry doux <i>Poissons, céleri, gluten, lait, soja, moutarde</i>	Chou-fleur Rôti de dinde Pommes de terre rôties <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Pâtes complètes Sauce au pesto et petits pois Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>	Salade de betteraves rouges  Boulettes Sauce Liégeoise Frites <i>Céleri, moutarde, lait, gluten, œufs, soja / Arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarron BIO <i>Céleri</i>
Riz aux légumes chinois Poulet sauce aigre-douce <i>Gluten, céleri, soja, œufs, lait</i>	 Crudités de saison, dressing Filet de Lieu noir Sauce vierge au citron Purée nature <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i> 	 Chicons au miel Omelette Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>	 Pennes légumes et légumineuses (tomates, carottes, lentilles vertes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Chou rouge aux pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit
lundi 30	mardi 31			
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>			
Carbonnade de bœuf aux légumes d'hiver (navets, panais) Frites <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, arachides</i>	 Stoemp aux carottes Filet de cabillaud <i>soja, poisson, gluten, céleri, lait</i>			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			

 : 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.

35% BIO: repas avec minimum 35% 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.

