

MENU FEVRIER 2023

ECOLEES COMMUNALES DE UCCLE

		mercredi 01		jeudi 02		vendredi 03			
		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Choux de Bruxelles Sauté de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	Fruit	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Dahl de lentilles corail aux tomates et lait de coco Riz <i>Céleri</i>	Biscuit <i>(Gluten, lait, œufs, fruits à coque)</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Pâtes (complètes) au pesto vert Brocoli Emincés de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>
lundi 06		mardi 07		mercredi 08		jeudi 09		vendredi 10	
Potage carottes persil BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage poivrons rouges BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block;">MENU TEX-MEX</div>				
Stoemp de chou rouge Saucisse végétarienne <i>Gluten, moutarde, lait</i>	Pâtes à la Norvégienne (saumon, épinards et lentilles vertes) <i>Poissons, céleri, gluten, lait</i>	Salsifis à la crème Filet de cuisse de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>	Crudités de saison, dressing Chili sin carne (tomates, maïs, haricots rouges) Wraps / Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Cubes de céleri rave grillés Boulette de volaille Frites <i>Céleri, moutarde, gluten, œufs, lait, Arachides</i>	Raisins secs	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
lundi 13		mardi 14		mercredi 15		jeudi 16		vendredi 17	
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 céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block;">ALSACE</div>				
Carottes Vichy Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, œufs, soja</i>	Colombo de poissons (courgettes, tomates, lait de coco) Quinoa <i>Poissons, céleri, soja, moutarde, gluten</i>	Salade Liégeoise (haricots verts, dés de dinde, pommes de terre) <i>Oeufs, moutarde, céleri</i>	Pâtes bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>	Choucroute saucisse de Frankfort Purée <i>Gluten, céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Batonnets de Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</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, 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.

35% BIO: repas avec minimum 20% 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.

