




















# MENU AVRIL 2024

## ECOLES COMMUNALES DE UCCLE

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
 <p>Congé</p>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>  Thon, sauce tomate aux légumes (navets, courgettes) Semoule  <i>Gluten (blé), poissons, céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i> <b>Bettes</b> à la crème Filet de poulet Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>  Pâtes aux légumes ( <b>carottes</b> , tomates, courgettes) et légumineuses  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>  Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>
	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i> Bœuf façon Stroganoff (tomates, <b>champignons</b> ) Frites  <i>Lait, céleri, moutarde, arachides</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>  Filet de Cabillaud, sauce créole Courgettes Purée de patates douces 	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i> Chou-fleur à la polonaise  Œuf dur Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>  Pâtes (complètes) au pesto vert et petits pois Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Carottes</b> Boulette de volaille Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i> Vol-au-vent ( <b>champignons</b> ) Pommes de terre  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>  Potée aux <b>carottes</b> Filet de Hoki  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Poireaux</b> à la crème Pain de veau Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>  Riz aux petits légumes ( <b>carottes</b> , petits pois, oignons) et lentilles vertes  ASSIETTE SOLIDAIRE Bénéfices versés à l'ONG HUMUNDI 	Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>  Pâtes complètes Sauce jambon-fromage-brocoli  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait</i>	
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>  Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Haricots rouges Frites  <i>Céleri, arachides</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>  Pâtes à la norvégienne saumon - <b>épinards</b>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>  Petits pois à la française Spiringue de porc Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>  Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz  <i>Céleri, moutarde</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Crudités</b> , vinaigrette Burger de bœuf Purée nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01).

**70% local**: 70% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

