

































MENU SEPTEMBRE 2020

Ecoles d'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE


| | Mardi 01 | Jeudi 03 | Vendredi 04 |
|---|---|---|---|
|  | Potage céleri <i>Céleri</i> | Potage potiron coriandre <i>Céleri</i> | Potage tomates <i>Céleri</i> |
| |  Effilé de thon Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i> |  Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i> | Cuissot de volaille à l'estragon Haricots princesse à l'échalote Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i> |
| |  Gouda, crudités, sandwichs <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |  Pêches au thon, baguette <i>Poisson, œufs, moutarde, céleri, gluten</i> |  Omelette, crudités, pain gris <i>Œufs, lait, céleri, gluten, moutarde</i> |
| | Compote | Fruits de saison | Yaourt <i>Lait</i> |
| Lundi 07 | Mardi 08 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
| Potage courgettes basilic <i>Céleri</i> | Potage carottes <i>Céleri</i> | Potage Julienne <i>Céleri</i> | Potage panais <i>Céleri</i> |
|  Sauté de porc Petits pois à la provençale Quinoa <i>Gluten, céleri</i> |  Filet de Hoki Brocolis au yaourt Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja, œufs</i> |  Pâtes Primavera verde (courgettes, haricots, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> |  Omelette Stoemp aux carottes <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i> |
|  Brie, miel, crudités, baguette <i>Lait, gluten, œufs, moutarde</i> |  Salade Niçoise (haricots verts, thon, pommes de terre,...) <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i> | Jambon de dinde, chou-fleur, vinaigrette et baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |  Saucisson, crudités, pain blanc <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |
| Yaourt <i>Lait</i> | Fruit de saison | Fruit de saison | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> |
| Lundi 14 | Mardi 15 | Jeudi 17 | Vendredi 18 |
| Potage tomates <i>Céleri</i> | Potage navets <i>Céleri</i> | Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i> | Potage St Germain <i>Céleri</i> |
|  Vol au vent de Quorn Champignons Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides, œufs</i> |  Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i> |  Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i> | Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Pommes nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, soja</i> |
|  Jambon, crudités, sandwichs <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |  Tomates, mozzarella, pesto et baguette <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i> |  Salade de poisson, crudités, pain gris <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i> |  Maredsous, crudités, pain blanc <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |
| Yaourt <i>Lait</i> | Fruit de saison | Emmental <i>Lait</i> | Fruit de saison |
| Lundi 21 | Mardi 22 | Jeudi 24 | Vendredi 25 |
| Potage cerfeuil <i>Céleri</i> | Potage épinards <i>Céleri</i> | Potage resson <i>Céleri</i> | Souvenirs de Grèce |
|  Boulettes végétariennes Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Gluten, céleri, soja, œufs, lait</i> |  Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |  Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> |  Potage Andalou <i>Poisson</i> Pain et viande pita Salade grecque (tomates, concombres...) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |
|  Assiette libanaise (houmous, carottes râpées, salade, pain pita,...) <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i> | Wraps César (lanières de poulet, salade, patesman,...) <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i> |  Duo de charcuteries, crudités, pain gris <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |  Salade grecque (tomates, concombres, feta, olives, pâtes grecques) <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> |
| Yaourt <i>Lait</i> | Fruit de saison | Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i> | Melon |
| Lundi 28 | Mardi 29 |  | |
| Potage carottes <i>Céleri</i> | Potage fenouil <i>Céleri</i> | | |
|  Saucisse de campagne Compote de pommes Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i> |  Filet de Lieu Noir Purée de brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i> | | |
|  Salade de pommes de terre et œufs durs, crudités <i>Céleri, œufs, moutarde</i> |  Faluche italienne (jambon italien, tomates, roquette,...) <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i> | | |
| Yaourt <i>Lait</i> | Fruit de saison | | |


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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, yaourt, huile d'olive.


Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués en gras sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir

 : Plat végétarien

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.