

Repas chauds disponibles à partir du 1/9/2022

Pour toute question

010/436432  
Secrétariat



## MENU AOUT-SEPTEMBRE 2022

### ECOLES D'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE

Lundi 29/8	Mardi 30/8	Jeudi 1/9	Vendredi 2/9
<p>Potage Parmentier BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Carottes</b> Pâtes à la sauce <b>tomate</b> et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i></p>	<p>Potage lentilles Corail BIO <i>céleri</i></p> <p>Waterzooï de poissons aux légumes (<b>poireaux, céleri, carottes</b>) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i></p>	<p>Potage <b>tomates</b> BIO <i>céleri</i></p> <p>Couscous de légumes du chef (<b>carottes, courgettes, pois chiches</b>) Semoule <i>Gluten, céleri</i></p>	<p>Potage <b>épinards</b> BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Haricots verts</b> Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>viandes, céleri, lait, soja</i></p>
<p>Salade de riz, jambon, oeufs, petits légumes <i>œufs, viande</i></p> <p>Compotine <i>lait</i></p>	<p>Salade de <b>tomates</b>, dés de gouda, sandwich <i>lait, gluten, œufs, moussarde</i></p> <p>Yaourt <i>lait</i></p>	<p>Salade de quinoa, batonnets de <b>carottes</b>, saumon belle-vue <i>Poissons, céleri, œufs, moussarde</i></p> <p>Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i></p>	<p>Salade de <b>haricots verts</b>, chèvre frais, baguette <i>lait, gluten, œufs, moussarde, sésame</i></p> <p>Fruit</p>
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
<p>Potage <b>poireaux</b> BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Fenouil</b> à la Provençale Haricots rouges Riz <i>céleri</i></p>	<p>Potage pois chiches BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Epinards</b> à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i></p>	<p><b>Viva Italia</b></p> <p>Potage <b>tomates</b> BIO <i>céleri</i></p> <p>Pâtes E FAGIOLI (<b>tomates, carottes, haricots blancs, céleri</b>) <i>Gluten, céleri</i></p>	<p>Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>céleri</i></p> <p>Compote de <b>pommes</b> Saucisse Purée nature <i>Gluten, lait, œufs</i></p>
<p>Salade de pommes de terre, <b>carottes</b> et <b>betteraves</b> râpées, lardinettes de dinde <i>Oeufs, moussarde, céleri</i></p> <p>Yaourt <i>lait</i></p>	<p>Houmous, crudités, baguette grise <i>œufs, moussarde, gluten, sésame</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes, <b>tomates</b>, mozzarella, pesto <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i></p> <p>Melon</p>	<p><b>Haricots verts</b>, sardines, sandwich <i>œufs, moussarde, lait, gluten, coquilles</i></p> <p>Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i></p>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Potage <b>carottes</b> BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Poireaux</b> à la crème Omelette Pommes de terre nature <i>céleri, lait, œufs, gluten</i></p>	<p>Potage <b>oignons</b> BIO</p> <p>Pâtes complètes au saumon Sauce aux <b>brocolis</b> et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i></p>	<p>Potage <b>épinards</b> BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Chou-fleur</b> Dhal de lentilles Corail aux <b>carottes</b> Riz <i>céleri</i></p>	<p>Potage <b>céleri</b> BIO <i>céleri, moussarde</i></p> <p><b>Haricots verts</b> Blanc de volaille Purée nature <i>lait, œufs, gluten, céleri</i></p>
<p>Salade de boulghour, dés de poulet, <b>crudités</b> <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moussarde</i></p> <p>Yaourt <i>lait</i></p>	<p>Salade de <b>haricots verts</b>, feta à l'huile d'olive, ciabatta <i>lait, gluten, œufs, moussarde, sésame</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pois chiches à l'indienne, riz, <b>chou-fleur</b> <i>Moussarde, céleri</i></p> <p>Chocolat <i>lait, soja, fruits à coque</i></p>	<p><b>Crudités</b>, dressing, mousse de poissons, pain blanc <i>œufs, moussarde, poissons, gluten, lait, céleri</i></p> <p>Fruit</p>
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Potage lentilles Corail BIO <i>céleri</i></p> <p>Dés de Quorn Sauce aux <b>champignons</b> Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, arachides</i></p>	<p>Potage <b>carottes</b> BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Crudités</b>, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moussarde, gluten, céleri</i></p>	<p>Potage <b>poireaux</b> BIO <i>céleri</i></p> <p>Tajine de légumes (<b>carottes, courgettes</b>) aux lentilles vertes Pommes de terre <i>céleri</i></p>	<p>Potage <b>chou-fleur</b> persil BIO <i>céleri</i></p> <p>Pâtes Bolognaise de bœuf (<b>tomates, carottes, oignons</b>) Fromage râpé <i>Gluten, lait, soja, œufs, céleri</i></p>
<p>Salade de quinoa, feta, <b>courgettes</b> <i>lait, céleri</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Wraps au poulet curry, <b>carottes</b> râpées <i>Gluten, céleri, moussarde, œufs, soja</i></p> <p>Yaourt <i>lait</i></p>	<p>Pêches au thon, <b>laitue</b>, pain gris <i>Poissons, œufs, moussarde, lait, céleri, gluten</i></p> <p>Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i></p>	<p>Houmous, <b>crudités</b>, baguette blanche <i>œufs, moussarde, gluten, sésame</i></p> <p>Fruit</p>
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Potage <b>tomates</b> BIO <i>céleri</i></p> <p>Dés de <b>céleri-rave</b> Boulette de volaille, sauce brune à l'orange Petit épeautre <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moussarde</i></p> <p>Plat froid</p>	<p><b>Congé</b></p>	<p>Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>céleri</i></p> <p>Pâtes à la Primavera Verde (<b>courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts</b>) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i></p>	<p>Potage <b>oignons</b> BIO <i>céleri</i></p> <p><b>Bortsch ukrainien végétarien</b> (lentilles vertes, <b>chou, tomates, betteraves, carottes</b>) Pommes de terre nature <i>céleri</i></p>
<p>Salade de riz et lentilles Corail aux petits légumes <i>œufs, moussarde</i></p> <p>Fruit</p>		<p>Jambon de dinde, <b>crudités</b>, pain gris <i>Gluten, céleri, œufs, moussarde</i></p> <p>Chocolat <i>lait, soja, fruits à coque</i></p>	<p>Omelette, <b>crudités</b> sandwich <i>lait, gluten, œufs, moussarde</i></p> <p>Fruit</p>

: Plat végétarien  
 : Poisson labellisé 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

