




MENU AVRIL 2024

COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
 <p>Congé</p>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
	 Compote de pommes Boudin blanc Frites / Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Pâtes aux légumes (carottes , tomates, courgettes) et légumineuses <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Thon, sauce tomate aux légumes (navets , courgettes) Semoule <i>Gluten (blé), poissons, céleri</i>
	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Bœuf façon Stroganoff (tomates, champignons) Riz <i>Lait, céleri, moutarde</i>	Carottes Boulette de volaille Frites / Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) au pesto vert et petits pois Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">LES ANTILLES</div>  Filet de Cabillaud, sauce créole Courgettes Purée de patates douces <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>
Vol-au-vent (champignons) Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Pain de veau Frites / Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, /arachides</i>	 Riz aux petits légumes (carottes , petits pois, oignons) et lentilles vertes <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ASSIETTE SOLIDAIRE Bénéfices versés à l'ONG HUMUNDI</div>	 Potée aux carottes Filet de Hoki <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	 Fruits secs	Chocolat <i>Lait</i>
lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Boulghour <i>Céleri, gluten (blé)</i>	Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Frites / Purée nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé 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/BioWall

100 % BIO: les potages sont 100% BIO.

100 % BIO: boulghour, 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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

