















MENU DECEMBRE 2023

COLLEGE SAINT PIERRE

		vendredi 1	
		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	
		 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	
		Fruit	
			
Bientôt St-Nicolas			
lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
 Chou rouge aux pommes Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Frites / Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Curry de pois chiches à l'indienne (chou-fleur, carottes, poireaux, oignons , pois chiches, lait de coco) Riz <i>Lait, céleri, moutarde</i>	 Potée aux carottes Fish Stick <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Spéculoos <i>Gluten (blé, épeautre), soja, lait</i>	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
 Choudou crémé Sauté de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Champignons Vol-au-vent de volaille Frites / Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Pennes (complètes) Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Hoki <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait</i>	Fruit
Bientôt Noël			
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Carottes Carbonnade de bœuf Orge perlé <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Poires au sirop Rôti de dinde, sauce aux airelles Frites / Gratin dauphinois <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Omelette Riz <i>(Œufs, lait, céleri)</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	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/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 (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.

