

MENU DECEMBRE 2024

COLLEGE SAINT PIERRE



lundi 2 décembre 2024	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>
Chou rouge Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Compote Boudin Frites / Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Pâtes aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux carottes Fish Stick Sauce tartare <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Spéculoos <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes)</i>
lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités, vinaigrette Sauté de porc Frites / Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Pennes (complètes) Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Choudou crémé Filet de Hoki Purée persillée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf aux carottes Boullghour <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>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités, vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit de Noël <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).

75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mentionner 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.

