

MENU JANVIER 2025

COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Dés de navets Raviolis (bœuf) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait</i>	 Petits pois, échalotes Saucisse de campagne Frites / Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Crudités , vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie) À LA MONTAGNE <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri, soja</i>
Compotine	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Carottes et son coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Frites / Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, /arachides, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce au pesto et petits pois Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	 Purée aux épinards Filet de cabillaud <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 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>
Poireaux à la crème Filet de poulet Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Chou rouge aux pommes Burger (de bœuf) Frites / Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, /arachides</i>	 Pâtes, sauce légumes et légumineuses (tomates, carottes , lentilles vertes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	 Filet de lieu noir Purée au céleri-rave et cerfeuil <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 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz NOUVEL AN CHINOIS <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, céleri</i>	Carottes Vichy Filet de poulet Frites / Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, /arachides, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs haricots rouges) Wrap _(primaires) / Quinoa _(maternelles) <i>Céleri / Gluten (blé), céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri, soja, crustacés</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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 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.

