

MENU JUIN - JUILLET 2025

COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06	
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
Riz pilaf façon nasi-goreng (carottes , chou chinois, oignons) Emincé de volaille <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse de campagne Pommes de terre persillées / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) E FAGIOLI (tomates, carottes , haricots blancs, céleri) <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13	
<i>Congé</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
	Carottes Vichy Burger de bœuf Pommes de terre rôties / Frites <i>Gluten (blé), lait, céleri, /arachides</i>	 Orzo (pâtes grecques) à la méditerranéenne BIO (tomates, courgettes , fromage) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux bettes Filet de Hoki, sauce légère tomatée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
	TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)			
	Fruit	Biscuit BIO <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 St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	
 Carottes persillées Boulette sauce tomate Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	Crudités , vinaigrette Filet de poulet, sauce barbecue Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, carottes , pois/soja) Fromage râpé <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>	 Epinards à la crème Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Springue de porc Quinoa <i>Céleri</i>	Crudités , mayonnaise aux herbes Burger de bœuf Pommes de terre / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Petits pois Penne à la parisienne (béchamel de carottes , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
Fruit	Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	

PAS DE REPAS CHAUDS LA DERNIERE SEMAINE, MERCI !

 : 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.

