












# MENU MAI 2024

## COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>
<b>Petits pois</b> Boulette de volaille Riz persillé  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Saucisse de campagne Frites / Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Couscous de légumes du chef ( <b>carottes</b> , <b>chou-fleur</b> , courgettes, pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, <b>carottes</b> , poireaux, <b>céleri</b> )  <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>
Compotine	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
<i>Congé</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
	Ratatouille Omelette Frites / Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Curry de pois chiches à l'orientale <b>Crudités</b> Wraps / Riz  <i>(Œufs, céleri, moutarde, /gluten (blé)</i>	 <b>Epinards</b> à la crème Filet de cabillaud Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
	Fruit	Fruit	Fruit
lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
<b>Brocoli</b> Filet de poulet Boulghour  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Ragoût de porc à la provençale (tomates, courgettes) Frites / Riz  <i>Céleri, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) à la Primavera Verde (courgettes, <b>brocolis</b> , <b>petits pois</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri</b> , <b>carottes</b> ) Waterzooï de poissons Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage  <i>Lait</i>

MENU INDIEN

-  : 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:** 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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

