
















MENU NOVEMBRE 2023

COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Navets au coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Céleri</i>	Compote Boulette de volaille Frites / Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, /arachides, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Potée aux carottes Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Poireaux à la crème Rôti de porc Frites / Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), /arachides, lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage resson BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>
 THAÏLANDE Poulet Massaman (carottes, brocoli, lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, moutarde, céleri</i>	 Légumes oubliés (panais, céleri-rave, topinambour) Saucisse de campagne Frites / Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Haricots verts Burger végétarien Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Saumon Epinards aux lentilles <i>Gluten (blé), poissons, gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <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	
Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
Potée au chou vert Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Carbonnade de boeuf aux carottes Frites / Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), /arachides, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	

 : 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.

