









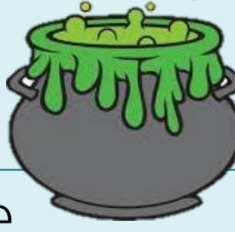





MENU OCTOBRE 2021

COLLEGE SAINT PIERRE

			Vendredi 01
			Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
			 Courgettes Thon à la provençale Petit épeautre <i>Gluten, céleri, poissons</i>
Lundi 04			Vendredi 08
Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block; transform: rotate(-2deg);">La Russie</div>	Mardi 05	Jeudi 07
Potée aux carottes Saucisse de volaille <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison		Tajine de légumes et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs</i>
Lundi 11			Vendredi 15
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Mardi 12	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Jeudi 14
Carottes Blanquette de veau Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait</i>	Crudités de saison, dressing Cuisson de poulet Sauce à l'orange Frites/pommes de terre <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, /arachides</i>		Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Pennes à la méditerranéenne (tomates, poivrons, courgettes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Lundi 18			Vendredi 22
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Mardi 19	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Jeudi 21
Pâtes Bolognaise (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, lait, œufs, soja, céleri</i>	Compote de pommes Boulette de volaille Frites <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, arachides</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Risotto aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i>	
Lundi 25			Vendredi 29
Cocktail de sorcière à la courgette <i>Céleri</i>	Mardi 26	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Jeudi 28
		Chou-fleur au curry Escalope de poulet Frites/pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde, /arachides</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>
		Chili sin carne (tomates, carottes , haricots rouges) Riz pilaf <i>Céleri</i>	Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>
Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Crudités de saison , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>

 : Plat végétarien

 poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

ALLERGIES: Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

