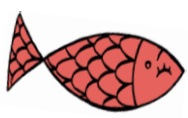
MENU AVRIL 2019
Ecoles de SAINT GEORGES - LA TRINITE

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Potage **cresson** *Céleri*	Minestrone *Céleri, gluten*	Potage tomates coriandre *Céleri*	Potage **poireaux** *Céleri*	Potage **carottes** au cumin *Céleri*
Vol au vent de volaille **Champignons** Riz persillé *Lait, gluten, céleri*	Filet de Colin **Carottes** Purée nature *Poisson, soja, lait, céleri, gluten*	Filet de poulet **Crudités** de saison Dressing maison Pommes nature ***Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde***	Pâtes Bolognaise Fromage râpé *Gluten, céleri, lait*	Saucisse Compote de **pommes** Pommes persillées *Gluten, céleri, lait, œufs*
Yaourt *Lait*	**Fruit de saison**	Liégeois *Lait*	**Fruit de saison**	Surprise des cloches *Gluten, lait, fruits à coque*

Vacances de printemps

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Jour férié	Potage **panais** *Céleri*	Potage **oignons** *Céleri*	**Menu végétaplus**	Potage **navets** au curry *Céleri*
	Pâtes au thon Sauce tomate et petits pois *Poisson, soja, céleri, gluten*	Blanquette de dinde **Carottes** Purée nature *Lait, gluten, céleri*	Potage épinards *Céleri* Lentilles corail et **poireaux** Chou-fleur à l'ail Riz *Gluten, céleri, lait*	Paupiette de veau Haricots verts aux oignons Pommes nature *Moutarde, céleri, gluten, œufs*
	Biscuit *Gluten, œufs, fruits à coque, soja, lait*	**Fruit de saison**	Yaourt *Lait*	**Fruit de saison**

Lundi 29	Mardi 30
Potage lentilles corail *Céleri*	Potage **chou-fleur** persil *Céleri*
Cuissot de poulet Purée de **betteraves rouges** *Lait, gluten, céleri*	Pâtes Saumon **Epinards** à la crème *Gluten, poisson, céleri, soja, lait*
Crème chocolat *Lait*	**Fruit de saison**



Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées.
Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)
* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin
Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

: Plat contenant de la viande de porc
: Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon
: Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

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.