



Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage <b>carottes</b> persil <i>Céleri</i>		Potage Saint-Germain <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>	
Raviolis (bœuf et poulet) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>		 Filet de saumon Purée de <b>navets</b> <i>Poisson, céleri, gluten, lait, soja</i>		 Dhal de lentilles corail <b>carottes</b> et coriandre Riz <i>Céleri</i>		 Belgiflette  (pommes de terre, brie, lardons...) <b>Crudités de saison</b> et dressing <i>Lait, céleri, œufs, moutarde</i>	
Compotine		<b>Fruit de saison</b>		Emmental <i>Lait</i>		Biscuit des neiges <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage tomates persil <i>Céleri</i>		Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
Cuissot de poulet Sauce à l'estragon <b>Carottes</b> Vichy Boullgour <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Waterzooi de poisson Julienne de légumes ( <b>poireaux, céleri,...</b> ) Riz <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>		 Pâtes E Fagioli (tomates, <b>carottes, haricots rouges,...</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Hamburger pur boeuf Salade de <b>betteraves rouges</b> Dressing du chef Purée nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten, œufs, soja</i>	
<b>Fruit de saison</b>		Yaourt <i>Lait</i>		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		 <b>Nouvel an</b>  <b>chinois</b>	
Saucisse de volaille <b>Chou rouge</b> aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Lieu noir Sauce au citron <b>Crudités de saison</b> Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde, gluten</i>		 Pennes à la méditerranéenne (tomates, poivrons,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Bouillon de légumes <i>Céleri</i> Rendang de porc à l'asiatique, légumes chinois et riz <i>Gluten, céleri, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b> 		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>		Potage haricots blancs <i>Céleri</i>	
Carbonnade de bœuf aux légumes d'hiver ( <b>navets, panais,...</b> ) Orge <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>		 Filet de Colin au curry Purée de <b>céleri rave</b> <i>Poisson, lait, soja, céleri, gluten</i>		 Couscous du chef aux <b>légumes</b> de <b>saison</b> <i>Céleri, gluten</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes,...</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	
<b>Fruit de saison</b>		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		<b>Fruit de saison</b>	

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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, yaourt, huile d'olive.

Certifié par [www.certisys.eu](http://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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir

 : Plat végétarien