





# MENU ECOLES

## 27 FEVRIER - 3 MARS 2023

lundi 27	mardi 28	jeudi 02	vendredi 03
Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Epinards</b> à la crème Haut de cuisse de poulet Pommes nature  <i>Gluten, lait, œufs</i>	 <b>Crudités de saison</b> Dressing tartare Fish stick Purée nature  <i>Poissons, céleri, lait, gluten, œufs, moutarde</i>	 Couscous de légumes ( <b>carottes, céleri rave,</b> pois chiches) Semoule  <i>Céleri, gluten</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf ( <b>tomates, oignons</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit  <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</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.

**35% BIO:** repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

