



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES









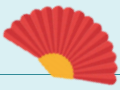





# TCO SERVICE DES BONS REPAS, SAINS ET DURABLES TOUTE L'ANNÉE À LA CANTINE DE TON ÉCOLE !




Retrouve Sam & Lili chaque  
mois sur le dos de menu pour  
des infos sur l'alimentation.



# MENU SEPTEMBRE 2024

## ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
Potage <b>céleri vert</b> <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>tomates</b> <i>Céleri</i>
<b>Fenouil</b> à la provençale Emincés de volaille Riz <i>Céleri</i>	 <b>Epinards</b> à la crème Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 <b>Pâtes E FAGIOLI</b> ( <b>tomates, carottes,</b> haricots blancs, <b>céleri vert</b> ) <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>
 Potée Liégeoise ( <b>haricots verts,</b> lardons, pommes de terre) <i>Céleri, moutarde</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux <b>brocolis</b> <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 <b>Chou-fleur</b> Dhal de lentilles Corail ( <b>carottes, tomates,</b> lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Crudités ( <b>tomates,</b> <b>concombres</b> ), vinaigrette Burger de boeuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Potage lentilles Corail <i>Céleri</i>	Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> persil <i>Céleri</i>	Potage andalou ( <b>tomates, poivrons</b> ) <i>Céleri</i>
Dés de céleri-rave, sauce <b>tomate</b> au basilic Boulette de volaille Boullgour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes ( <b>carottes, tomates, courgettes</b> ) et légumineuses (lentilles) <i>Gluten (blé), céleri</i>	Paëlla au poulet ( <b>haricots verts, petits pois,</b> <b>poivrons</b> ) <i>Œufs, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Pastèque 
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>concombres courgettes</b> <i>Céleri</i>
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten (blé), céleri, lait, œufs</i>	 <b>Chou-fleur</b> au curcuma Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes complètes à la Primavera Verde ( <b>courgettes, brocolis,</b> petits pois, <b>haricots verts</b> ) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Salade César (poulet, fromage, <b>crudités,</b> pommes de terre, vinaigrette) <i>(Œufs, lait, moutarde, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 30 septembre	  		
Potage <b>céleri vert</b> <i>Céleri</i>			
<b>Brocoli</b> Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>			
Dessert lacté <i>Lait</i>			

 : Plat végétarien  
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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:** 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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

