



# MENU AVRIL 2025


## ECOLES DE SAINT GEORGES LA

### TRINITE

	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>
	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, <b>carottes</b> , poireaux, céleri) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs, haricots rouges) Wrap ( <i>primaires</i> ) / Quinoa ( <i>maternelles</i> ) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	 Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>
	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
Congés			
lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Congés			
lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
Congé	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
	Légumes à la Provençale (tomates, courgettes) Omelette Purée <i>Œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes aux légumes ( <b>carottes</b> , tomates, courgettes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
	Fruit	Dessert lacté <i>Laït</i>	Fruit
lundi 28	mardi 29		
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>		
Brocolis à la crème Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Petits pois, sauce tomate Filet de Lieu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		
Fruit	Dessert lacté <i>Laït</i>		

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé 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**: 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, 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).

**75% local**: 75% 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.

