






MENU JUIN - JUILLET 2025

ECOLE DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06	
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
Légumes d'été aigre doux (carottes, chou-fleur, petits pois) Emincés de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Purée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) E FAGIOLI (tomates, carottes , haricots blancs, céleri) <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse de campagne Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	
lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13	
<i>Congé</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
	 Potée aux bettes Filet de Hoki, sauce légère tomatée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Orzo (pâtes grecques) à la méditerranéenne BIO (tomates, courgettes , fromage) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Chou chinois Dés de poulet, sauce curry au lait de coco Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	
	TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)			
	Fruit	Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	
lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20	
Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Carottes persillées Boulette sauce tomate Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Epinars à la crème Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, carottes , céleri, pois) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Crudités , vinaigrette Filet de poulet, sauce barbecue Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>	
lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>	
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Springue de porc Quinoa <i>Céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Penne à la parisienne (béchamel de carottes , mozzarella) Courgettes <i>Gluten (blé), lait</i>	 Hamburger Pistolet/sandwich - crudités - mayonnaise aux herbes - burger de bœuf <i>Gluten (blé, seigle), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame</i>	
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 30	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	
Haricots verts , échalotes Filet de poulet Petit épeautre <i>Gluten (blé, épeautre), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Fish sticks Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes , courgettes , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes (complètes) Sauce fromage et petits pois Lardinettes de dinde <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Compotine	Fruit	Fruit	Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</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: 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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

