




















MENU JUIN 2022

ECOLES DE WOLUWE ST LAMBERT

		Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
		Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
		Crudités, dressing Emincés de volaille, Sauce estragon Quinoa <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Lait</i>	 Purée de navets Filet de cabillaud Sauce tomate <i>Lait, poissons, céleri</i>	 Bettes à la crème Omelette Pommes de terre nature <i>Gluten, Céleri, Lait, Œufs</i>
		Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
<i>Congé</i> Lundi de Pentecôte	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
	 Ratatouille (tomates, courgettes , oignons) Pois chiches Frites / Pommes de terre <i>Céleri, /arachides</i>	Hamburger Pistolet/sandwich - burger de bœuf - crudités - mayonnaise aux herbes  <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Moutarde, Sésame</i>	 Cassolette de poissons (colin, lieu noir) Julienne de légumes (poireaux, céleri , carottes) Riz persillé <i>Gluten, Céleri, Lait, Poissons, Soja</i>	 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i>
	TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)			
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Pâtes Sauce all'arrabiatta Dés de poulet <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Œufs brouillés Sauce tomate aux champignons Frites / Riz <i>Céleri, œufs, lait, /arachides</i>	Petits pois Filet de cuisse de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten, Lait, Œufs, Céleri</i>	 Crudités , dressing Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</i>	 Couscous du chef aux légumes (carottes , céleri , fenouil , pois chiches) <i>Céleri, Gluten</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>
Pâtes complètes à la Napolitaine (tomates, oignons, céleri) Emincés de volaille <i>Gluten, Céleri</i>	Boulette de volaille, Sauce liégeoise Carottes persillées Petit épeautre  <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	 Haricots verts Tortilla <i>Œufs, Lait, Céleri</i>	 Crudités , dressing Fish sticks Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Poissons, Lait</i>	 Dhal de lentilles aux légumes (carottes , tomates, courgettes) Pommes de terre <i>Gluten, céleri, lait</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	
Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	
Brochette de poulet Courgettes aux herbes de Provence Pommes de terre en chemise <i>Gluten, Lait, céleri, œufs</i>	 Salade Liégeoise (dés de fromage, haricots verts, pommes de terre nature) <i>Céleri, œufs, moutarde, lait</i>	Filet de volaille Salade de tomates Boullghour <i>Gluten, Céleri, Lait, Œufs, moutarde</i>	 Fenouil au curcuma Filet de colin Purée nature <i>Céleri, Poissons, Gluten, Soja, Lait</i>	
Pastèque	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Méli-mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	

MENU 100% BIO

MENU ÉTÉ

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir (Islande), Colin (Océan Pacifique), Cabillaud (Mer Barent), Saumon (Océan Pacifique), fish stick (Océan Pacifique)
 : 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

