




## MENU AVRIL 2026

### ECOLES COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

		mercredi 01		jeudi 02		vendredi 03			
		Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>			
		Petits pois, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 <b>Carottes</b> Vichy Filet de Merlu Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz  <i>Céleri</i>			
		Fruit		Yaourt aux fruits <i>Laït</i>		Fruit			
lundi 06		mardi 07		mercredi 08		jeudi 09		vendredi 10	
Congé  		Potage <b>cerfeuil</b> BIO		Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	
		 <b>Cuidités</b> , vinaigrette Omelette aux fines herbes Gratin dauphinois <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 <b>Bettes</b> à la crème Pain de veau Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait</i>		 Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de Colin Boulgour  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 Pâtes (complètes) Sauce au pesto vert, brocoli et lentilles Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
		 Œufs de Pâques <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>		Fruit		Yaourt aux fruits <i>Laït</i>		Fruit	
lundi 13		mardi 14		mercredi 15		jeudi 16		vendredi 17	
Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	
 Compote de <b> pommes</b> Boulettes Pommes de terre persillées / Frites  <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde, /arachides</i>		 Omelette, sauce aux <b> champignons</b> Riz  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 <b>Poireaux</b> à la crème Filet de poulet Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Lieu noir Purée ciboulette  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes Sauce aux légumes (tomates, <b> carottes</b> ) et lentilles Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit		Fromage <i>Laït</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Laït</i>		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 20		mardi 21		mercredi 22		jeudi 23		vendredi 24	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	
Brocolis, sauce curry Filet de poulet Pommes de terre aux herbes  <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>		 Potée aux <b> carottes</b> Œuf dur, sauce dressing  <i>Œufs, lait, moutarde</i>		 Chou-fleur au curcuma Spiringue de porc Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes (complètes) à la norvégienne saumon <b>épinards</b>  <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>		 <b>ASSIETTE SOLIDAIRE</b>  Ragoût sénégalais ( <b> carottes</b> , tomates, haricots blancs) Riz <i>Céleri</i>	
Fruit		Yaourt <i>Laït</i>		Fruit		Yaourt aux fruits <i>Laït</i>		Fruit	

 : 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](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.

