














MENU OCTOBRE 2024

Menu équitable

	mardi 1 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage lentilles Corail <i>Céleri</i>
	 Carottes Filet de Cabillaud Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Haricots verts Poulet curry au lait de coco Riz équitable <i>Gluten (blé, orge), œufs, céleri, moutarde</i>
	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Banane équitable
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE			
lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage butternut <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage céleri vert <i>Céleri</i>
 Courgettes au pesto Spiringue de porc Quinoa <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Riz cantonnais végétarien (petits pois, oignons , œufs) <i>Œufs, céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE			
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>
Carottes râpées, vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Haricots verts Filet de Lieu Noir Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs, haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>	 Marmite de pâtes (complètes) au potiron et dés de poulet Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

Halloween

-  : 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: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, cleméntines, 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).

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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

