

# MENU FEVRIER 2024

		jeudi 01		vendredi 02			
		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage chicons BIO <i>Céleri</i>			
		 Dahl de lentilles corail aux tomates, <b>carottes</b> et lait de coco Riz <i>Céleri</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>			
		Fromage <i>Lait</i>		Fruit			
lundi 05		mardi 06		jeudi 08		vendredi 09	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>butternut</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	
 Potée au <b>chou rouge</b> Saucisse de campagne <i>Gluten, lait, moutarde, œuf</i>		 Pâtes à l'Ostendaise ( <b>carottes, poireaux, céleri, colin, crevettes roses</b> ) <i>Poissons, céleri, gluten, lait</i>		 Chili sin carne ( <b>tomates, carottes, maïs haricots rouges</b> ) Quinoa / Wraps <i>Céleri</i>		Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz <i>Gluten, céleri, soja, œufs, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat		Fruit	
lundi 12		mardi 13		jeudi 15		vendredi 16	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>				Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i>	
Potée au <b>chou</b> (comme à Liège) Boulette de volaille <i>Gluten, lait, œufs, soja</i>		<b>MARDI GRAS</b>   Congé		 Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>		Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>	
Yaourt <i>Lait</i>				Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit	
lundi 19		mardi 20		jeudi 22		vendredi 23	
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> BIO <i>Céleri</i>	
Petits pois Filet de poulet Boulghour <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>		 Fenouil, sauce tomatée Filet de Hoki Riz <i>Poissons, céleri</i>		 Pâtes Sauce fromage aux <b>champignons</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>		Crudités, vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, œufs, lait, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit	

 : Plat végétarien  
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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:** boulghour, 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, 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).  
**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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.






