















MENU DECEMBRE 2024

ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 2 décembre 2024	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Chou rouge Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Potée aux carottes Fish Stick Sauce tartare <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Compote Boudin Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i> 
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Spéculoos <i>Gluten (blé, épeautre), soja, lait</i>
lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Choudou crémé Filet de Hoki Purée persillée <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pennes (complètes) Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Sauté de porc Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</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 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf aux carottes Boullghour <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille d'hiver (tomates, carottes , champignons) Omelette Riz <i>Œufs, lait, céleri</i>	 Poires au sirop Rôti de dinde, sauce aux aïelles Gratin dauphinois <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i> 
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit de Noël <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé 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: 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 bœuf, 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.