

MENU FEVRIER 2026

ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 02		mardi 03		jeudi 05		vendredi 06	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
 Carottes Vichy Boudin blanc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>		 Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>		Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	
Crêpe <i>Gluten (blé), œufs, lait</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 09		mardi 10		jeudi 12		vendredi 13	
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
Chou blanc à la crème Boulette de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Potée aux poireaux Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Pâtes (complètes) Sauce aux légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 16		mardi 17		jeudi 19		vendredi 20	
Congés							
lundi 23		mardi 24		jeudi 26		vendredi 27	
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
Carottes persillées Filet de poulet Sauce à l'orange Boulgour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Fish sticks Sauce tartare Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), poissons, œufs, lait, moutarde</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>		Orzo (pâtes grecques) Sauce au potiron et lardinettes de dinde Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	

 : 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: 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 (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.

