







MENU VACANCES D'HIVER (WOLUWE SAINT LAMBERT)

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarron BIO <i>Céleri</i>
 Carottes Falafels Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri</i>	 Crudités , dressing Fish sticks Purée <i>Poissons, gluten, œufs, moutarde, lait</i>	Burger de bœuf Potée de chou-vert <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Pâtes Sauce ricotta- épinards <i>Gluten, Lait, Céleri</i>	Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Lait, gluten, œufs, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque</i>	Fruit
lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois-chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
 Petits pois , sauce tomate Lentilles vertes Riz <i>Gluten, céleri</i>	Waterzooi de poulet brunoise de légumes Pommes de terre persillées <i>gluten, lait, œuf, soja, poisson,</i>	 Filet de cabillaud Potée aux épinards <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait</i>	 Couscous de légumes (carottes , courgettes, navets) aux pois chiches Semoule <i>Céleri, gluten</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit



: Plat végétarien

: Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)




70% local: repas avec 70% de produits locaux.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.



MENU KERSTVAKANTIE (SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE)

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO selderijsoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO kastanjepompensoep <i>Selderij</i>
 Wortelen Falafels Natuur aardappelen <i>Gluten, selderij</i>	 Rauwkost , dressing Fish sticks Wortelpuree <i>Vis, gluten, eieren, mosterd, melk</i>	Rundsburger Stoofpotje van groene kool <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	 Pasta Ricotta-spinaziesaus <i>Gluten, melk, selderij</i>	Vol-au-vent met champignons Rijst <i>Melk, gluten, eieren, selderij</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten, eieren, melk, doopruchten</i>	Fruit

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kikkererwtsoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>
 Erwtten, tomatensaus Groene linzen Rijst <i>Gluten, selderij</i>	Waterzooi van kip brunoise van groenten Aardappelen met peterselie bestrooid <i>gluten, melk, ei, soja, vis</i>	 Kabeljauwfilet Stoofpoje met spinazie <i>Vis, selderij, soja, gluten, melk</i>	 Koeskoes van groenten (wortelen, courgettes, witte knolletjes) met kikkererwtten Griesmeel <i>Selderij, gluten</i>	Pasta Bolognaise van rundsvlees (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren, soja</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten, eieren, melk, doopruchten</i>	Fruit



- : Vegetarische schotel
- : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Hoki, koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, fish stick
- : Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonië

100% BIO: de soepen zijn 100% BIO.

100% BIO : bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwtten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren (gegarandeerde Belgische oorsprong van september tot juni), appels (gegarandeerde Belgische oorsprong van september tot juni), gepelde tomaten, olijfolie.

20% BIO: maaltijden met minstens 20% biologisch geteelde ingrediënten. Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% lokaal: maaltijden met 70% lokale producten.

Allergenen verplicht te vermelden, aanwezig als ingrediënten in het menu (EU-verordening 1169/2011).

Voor alle vragen over allergenen, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

