








!!! Congés de la communauté flamande !!!

MENU VACANCES DE PÂQUES AVRIL 2023 WOLUWE-SAINT-LAMBERT

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Boeuf Stroganoff Champignons Riz <i>Céleri, moutarde, gluten, lait</i>	 Carottes Filet de lieu noir Purée nature <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>	Petits pois à la française Escalope de poulet Boulghour <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Crudités , dressing Omelette aux fines herbes Gratin dauphinois <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Surprise des cloches <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
	 Thon, sauce tomate Quinoa <i>Poissons, soja, gluten, céleri</i>	 Curry de chou-fleur Omelette Pommes de terre nature <i>Œuf, lait, moutarde, céleri</i>	 Riz aux lentilles vertes Coulis de carottes <i>Céleri</i>	Pâtes complètes à la Napolitaine (tomates, oignons , céleri) Emincés de volaille <i>Gluten, Céleri</i>
	Compote	Fruit	Fruit	Fruits secs <i>Fruits à coque</i>



: 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: boulghour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, 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, chocolat.



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

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


!!! Vakantie van de Vlaamse Gemeenschap !!!

MENU PAASVAKANTIE APRIL 2023

SCHOLEN VAN SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE

maandag 03		dinsdag 04		woensdag 05		donderdag 06		Vrijdag 07	
BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>		BIO Tomaat-peterseliesoep <i>Selderij</i>		BIO preisoep <i>Selderij</i>		BIO pastinaaksoep <i>Selderij</i>		BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	
Rundvlees stroganoff Champignons Rijst <i>Selderij, mosterd, gluten, melk</i>		 Wortelen Koolvisfilet Aardappelpuree <i>Vis, soja, gluten, selderij, melk</i>		Erwten op Franse wijze Kippenlapje Bulgur <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>		 Pasta met groenten (wortelen, tomaten, courgettes) en peulvruchten <i>Gluten, selderij, melk</i>		 Rauwkost , dressing Omelet met fijne kruiden Gratin dauphinois <i>Eieren, Mosterd, Gluten, Selderij, Melk</i>	
Yoghurt <i>Melk</i>		Fruit		Fruit		Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten</i>		Verrassing van de Paasklokken <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten, soja</i>	
maandag 10		dinsdag 11		woensdag 12		donderdag 13		Vrijdag 14	
		BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>		BIO parmentiersoep <i>Selderij</i>		BIO tomatensoep <i>Selderij</i>		BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	
		 Tonijn, tomatensaus Quinoa <i>Vis, soja, gluten, selderij</i>		 Curry van bloemkool Omelet Natuuraardappelen <i>Ei, melk, mosterd, selderij</i>		 Rijst met groene linzen Wortelcoulis <i>Selderij</i>		Volkoren pasta Napolitana (tomaten, uien , selderij) Kippensneetjes <i>Gluten, selderij</i>	
		Compote		Fruit		Fruit		Gedroogd fruit <i>Dopvruchten</i>	

 : 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 bonen, rode bonen, witte linzen, rode linzen, groene linzen, kikkererwten, millet, vegetarische pasta, gerst, quinoa, griesmeel, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, peren (garanties d'origine belge de september à juni), Appelmoes (garanties d'origine belge de september : à juni:), tomaten pelées, huile d'olive, chocolade.

70% lokaal: maaltijden met 70% lokale producten.

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

