






MENU

VACANCES D'AUTOMNE

Lundi 23/10	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Carottes Vichy Filet de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait</i>	 Crudités , dressing Fish sticks Purée <i>Poissons, gluten, œufs, moutarde, lait</i>	Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre rôties <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes Sauce ricotta- épinards <i>Gluten, Lait, Céleri</i>	Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Lait, gluten, œufs, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque</i>	Fruit

Lundi 30/10	Mardi 31/10	Mercredi 1er/11	Jeudi 02/11	Vendredi 03/11
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Congé	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, sauce tomate Boulette de volaille Riz <i>Oeufs, gluten, céleri</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>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : 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, 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).

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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.




MENU HERFSTVAKANTIE

Maandag 23/10	Dinsdag 24	Woensdag 25	Donderdag 26	Vrijdag 27
BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO broccolisoup <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>
Wortelen Vichy Kipfilet Natuuraardappelen <i>Gluten, eieren, melk</i>	 Rauwkost, dressing Fish sticks Puree <i>Vis, gluten, eieren, mosterd, melk</i>	Prinsessenbonen Rundsburger Gebakken aardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Pasta Ricotta-spinaziesaus <i>Gluten, melk, selderij</i>	Vol-au-vent met champignons Rijst <i>Melk, gluten, eieren, selderij</i>
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Koekje <i>Gluten, eieren, melk, dopvruchten</i>	Fruit
Maandag 30/10	Dinsdag 31/10	Woensdag 1/11	Donderdag 02/11	Vrijdag 03/11
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kastanjepompoensoep <i>Selderij</i>	Vakantie	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>
Erwten, tomatensaus Kippenballetje Rijst <i>Eieren, Gluten, Selderij</i>	 Kabeljauwfilet Stoofpoje met spinazie <i>Vis, selderij, soja, gluten, melk</i>		 Koeskoes van groenten (wortelen, courgettes, witte knolletjes) met kikkererwten Griesmeel <i>Selderij, gluten</i>	Pasta Bolognaise van rundsvlees (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren, soja</i>
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>		Koekje <i>Gluten, eieren, melk, dopvruchten</i>	Fruit



 : Vegetarische schotel

 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Lieu noir, Colin, Kabeljauwfilet, 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, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren, appels, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).

70% lokaal: 70% van de ingrediënten zijn van lokale oorsprong.

Allergenen met vermeldingsplicht worden cursief weergegeven op het menu (Belgisch Koninklijk Besluit 17/07/2014). Deze zijn aanwezig als ingrediënten in het menu. Aangezien onze maaltijden in een grootkeuken worden bereid, kunnen we de afwezigheid van sporen van andere allergenen niet garanderen. Voor alle verdere inlichtingen, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

