







MENU PLAINES CONGÉ DE DÉTENTE 2024

lundi 26 février	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 01
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux carottes Riz <i>Gluten (blé, orge), oeufs, céleri, lait</i>	Petits pois, sauce tomate Filet de cabillaud Quinoa <i>Gluten (blé, seigle), poissons, céleri, soja</i>	Poireaux à la crème Boulette de volaille Purée nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, œufs</i>	 Pâtes Sauce ricotta-épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Burger de bœuf Potée aux potimarrons <i>Gluten (blé, orge), céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 04 mars	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Carottes persillées Filet de poulet Semoule <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Fish sticks Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, moutarde, œufs, céleri</i>	Brocoli Rosbif Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, maïs, carottes , haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>	Vol-au-vent Champignons Purée persillée <i>Gluten (blé, orge), œufs, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé 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, 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).

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).




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 SPEELPLEINEN KROKUSVAKANTIE 2024

maandag 12 februari	13/02	14/02	15/02	16/02
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO kastanjepompensoep <i>Selderij</i>	Bio Knolselder <i>Selderij</i>
Stoofpotje van kool (zoals in Luik) Kippenballetje <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Rauwkost, vinaigrette Fish sticks Griesmeel <i>Gluten (tarwe), vis, mosterd, eieren, selderij</i>	 Zuurkool Frankfurter Aardappelpuree <i>Melk, selderij, mosterd</i>	 Pasta (volkoren) met groene pesto en broccoli Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Rundsstoofvlees met wortelen Natuuraardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit

-  : Vegetarische schotel
-  : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, 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, appelen, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).

Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

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.

