







MENU PLAINES FLANDRE

AVRIL 2024

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>
	 Thon, sauce tomate aux légumes (navets, courgettes) Semoule <i>Gluten (blé), poissons, céleri</i>	 Bettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes aux légumes (carottes , tomates, courgettes) et légumineuses <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>
	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Bœuf façon Stroganoff (tomates, champignons) Riz <i>Lait, céleri, moutarde</i>	 Filet de Cabillaud, sauce créole Courgettes Purée de patates douces <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Chou-fleur à la polonaise Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) au pesto vert et petits pois Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Carottes Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>

 : 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 VLAANDEREN

APRIL 2024

maandag 01	dinsdag 02	woensdag 03	donderdag 04	vrijdag 05
	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>	BIO brunoisesoep <i>Selderij</i>	BIO waterkersoep <i>Selderij</i>	BIO Tomaat-peterseliesoep <i>Selderij</i>
	 Tonijn, tomatensaus met groenten (courgettes, witte knolletjes) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), vis, selderij</i>	Bieten met roomsaus Kipfilet Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Pasta met groenten (wortelen , tomaten, courgettes) en peulvruchten <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	 Appelmoes Witte pens Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>
	Fruit <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>
maandag 08	dinsdag 09	woensdag 10	donderdag 11	vrijdag 12
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>
Rundvlees stroganoff (tomaten, champignons) Rijst <i>Melk, selderij, mosterd</i>	 Kabeljauwfilet creoolse saus Courgettes Puree van zoete aardappel <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, melk, selderij, mosterd</i>	 Bloemkool op Poolse wijze Varkensgebraad met fijne kruiden Natuur aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	 Pasta (volkoren) met groene pesto en erwten Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Wortelen Kippenballetje Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Kaas <i>Melk</i>

 : 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, appels, 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.

