

MENU PLAINES

VACANCES D'HIVER 2025

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage panais BIO <i>Céleri</i>
 Potée aux carottes Saucisse de campagne <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Boulghour <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	Poireaux à la crème Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Riz <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit		Fruit
lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Filet de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Fish sticks Purée <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, moutarde</i>	Petits pois à la française Boulette de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit		Fruit

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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, œufs, 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).

75% local: 75% 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

KERSTVAKANTIE 2025

maandag, 22		dinsdag, 23		woensdag, 24		donderdag, 25		vrijdag, 26	
BIO uiensoep <i>Selderij</i>		BIO kervelsoep <i>Selderij</i>		BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>				BIO pastinaaksoep <i>Selderij</i>	
 Stoofpotje met wortelen Boerenworst <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij, mosterd</i>		 Ratatouille (tomaten, courgettes, paprika's) Schelvisfilet Bulgur <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, selderij</i>		Prei met roomsaus Filet van kippenbil Natuuraardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>				Prinsessenbonen, sjalot Rundsburger Rijst <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij</i>	
Fruit		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit				Fruit	
maandag, 29		dinsdag, 30		woensdag, 31		donderdag, 1		vrijdag, 2	
BIO tomatensoep <i>Selderij</i>		BIO champignonsoep <i>Selderij</i>		BIO wortelsoep <i>Selderij</i>				BIO Knolseldersoep <i>Selderij</i>	
Appelmoes Kipfilet Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>		 Rauwkost , vinaigrette Fish sticks Puree <i>Gluten (tarwe), eieren, vis, melk mosterd</i>		Erwten op Franse wijze Kippenballetje Rijst <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>				Pasta, bolognaisesaus met rundsvlees (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij</i>	
Fruit		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit				Fruit	

-  : Vegetarische schotel
-  : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, heek, 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)

75% lokaal: 75% 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.

