



MENU PLAINES FLANDRE

AVRIL 2025

lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de cabillaud Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Carottes Vichy Œuf dur Pommes de terre nature <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce ricotta- épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Chou-fleur à la crème Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Pain de veau Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Crudités , vinaigrette Omelette aux fines herbes Gratin dauphinois <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Fruit	Œufs de Pâques <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick

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, 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).

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.

