

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.



MENU PLAINES

VACANCES DE PRINTEMPS AVRIL-MAI 2025

lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Congé	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Brocolis à la crème Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Petits pois, sauce tomate  Filet de Lieu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	Poireaux à la crème Rosbif Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Compotine		Fruit
lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Fish Stick, sauce tartare Purée nature <i>Gluten (blé), poissons, œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Chou-fleur persillé Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce ricotta-épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Blanquette de volaille aux carottes Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Compotine	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, 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, 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.

