

MENU PLAINES

VACANCES D'AUTOMNE 2025

lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Carottes , sauce tomate Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Fish sticks Purée <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>	Haricots verts , échalotes Burger de bœuf Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	 Pâtes Sauce courgettes -pesto Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>
 Compote Saucisse de campagne Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Potée aux épinards Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Filet de poulet Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes (carottes, courgettes, chou-fleur) aux pois chiches Semoule <i>Gluten (blé), 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	Dessert lacté <i>Lait</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, 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.

