

MENU SEPTEMBRE 2021

ECOLE DE WATERMAEL BOISFORT



| | | Mercredi 01 | Jeudi 02 | Vendredi 3 |
|--|---|---|--|--|
| | | Potage Parmentier BIO <i>Céleri</i> | Potage potiron BIO <i>Céleri</i> | Potage tomates BIO <i>Céleri</i> |
| | | Brocoli braisés Dés de porc Riz <i>Gluten, lait</i> | Couscous de légumes (carottes, courgettes, pois chiches) <i>Gluten, céleri</i> | Émincés de volaille aux champignons Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> |
| | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | Fruits de saison | Fruits de saison |
| Lundi 06 | Mardi 07 | Mercredi 08 | Jeudi 09 | Vendredi 10 |
| Potage courgettes BIO <i>Céleri</i> | Potage oignons BIO <i>Céleri</i> | Potage épinards BIO <i>Céleri</i> | Potage brunoise BIO <i>Céleri</i> | Potage champignons BIO <i>Céleri</i> |
| Petits pois à la provençale Sauté de porc Frites / Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i> | Brocoli Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i> | Haricots verts Cuisson de volaille à l'estragon Quinoa <i>Gluten, lait, œufs</i> | Pâtes aux légumes d'été (courgettes, haricots, maïs) Fromage râpé <i>Gluten, lait</i> | Stoemp aux carottes Boulette BIO de volaille <i>Gluten, lait</i> |
| Yaourt <i>Lait</i> | Fruits de saison | Fruits de saison | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | Fruits de saison |
| Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
| <i>Aux saveurs d'épices</i> | Potage céleri BIO <i>Céleri</i> | Minestrone BIO <i>Céleri</i> | Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> | Potage St Germain BIO <i>Céleri</i> |
| Potage carottes cumin BIO <i>Céleri</i> Chou-fleur au curcuma et raisins secs Filet de cuisse de poulet Pommes de terre au paprika <i>Gluten, céleri, œufs, soja</i> | Pâtes à la norvégienne (saumon et épinards) <i>Gluten, poissons, lait, soja</i> | Courgettes Spiringue de porc à la moutarde douce Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i> | Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i> Yaourt <i>Lait</i> | Crudités de saison Dressing du chef Hamburger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, soja</i> |
| Pain d'épices <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | Fruits de saison | Fruits de saison | Yaourt <i>Lait</i> | Fruits de saison |
| Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
| Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> | Potage tomates BIO <i>Céleri</i> | Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i> | Potage épinards BIO <i>Céleri</i> | <i>Un air d'Andalousie</i> |
| Sauce tomate aux carottes Boulette Frites / Riz <i>Gluten, soja, œufs, lait, arachides</i> | Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten</i> | Navets Filet de poulet Sauce à l'orange Pommes de terre persillées <i>Gluten, œufs</i> | Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i> | Potage Andalou BIO <i>Céleri</i> Paëlla de poulet (courgettes, petits pois et poivrons) <i>Céleri, œufs</i> Pastèque |
| Yaourt <i>Lait</i> | Fruits de saison | Fruits de saison | Fruits de saison | Fruits de saison |
| Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | |
| <i>Congé</i> | Potage carottes BIO <i>Céleri</i> | Potage potiron BIO <i>Céleri</i> | Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> | |
| | Courgettes Thon à la provençale Petit épeautre <i>Gluten, céleri, poissons</i> | Chou-fleur Blanc de volaille aux fines herbes Pommes de terre persillées <i>Gluten, œufs</i> | Tajine de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, cumin, épices) <i>Céleri</i> Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | |
| | Fruits de saison | Fruits de saison | Fruits de saison | |

: Plat végétarien

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

: contenant de la viande de porc

Produits de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les potages sont 100% BIO. Les produits suivants sont toujours BIO : boulgour, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

TCO SERVICE propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

