



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

BONJOUR
LES ENFANTS
ET LES PARENTS !

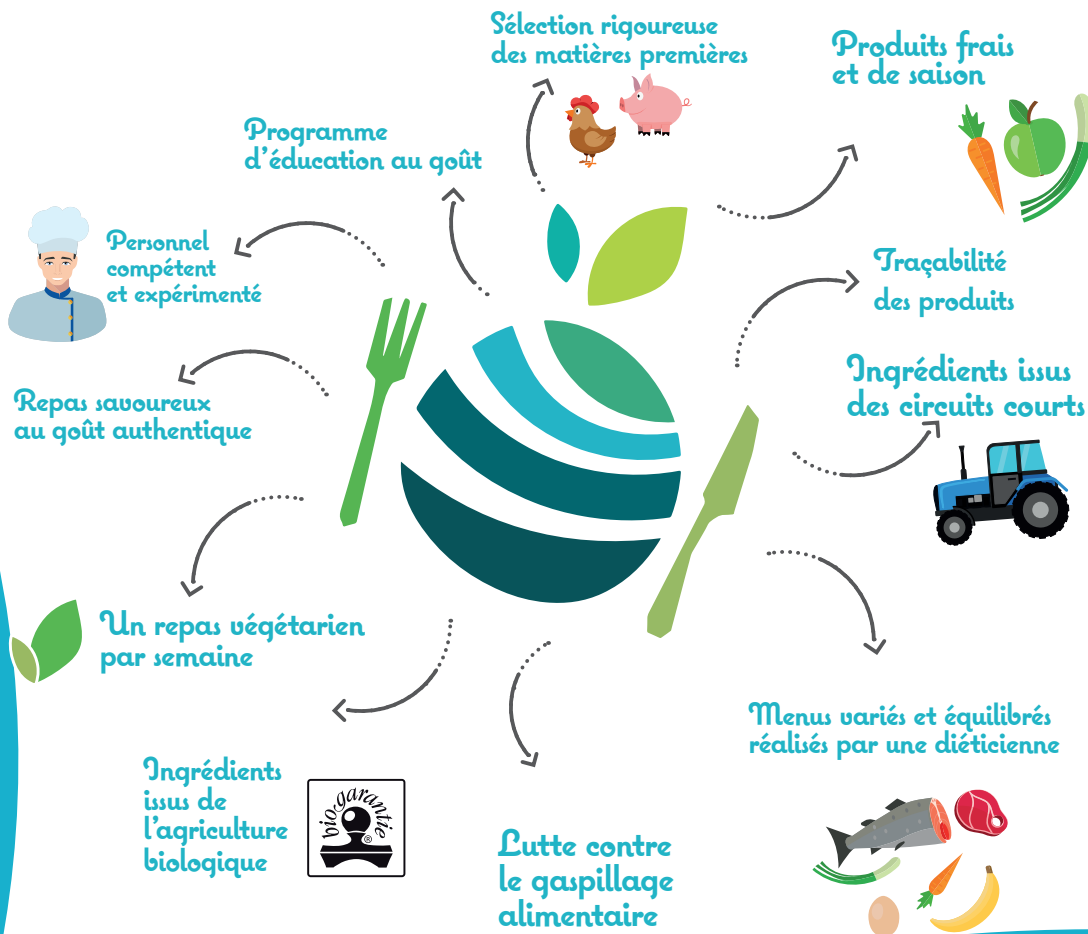
Moi c'est Lili

et moi c'est Sam



Vous avez rendez-vous chaque mois
sur le dos du menu
avec de chouettes infos !




TCO Service est votre fournisseur des repas
scolaires **sains et durables !**






Pour en savoir plus sur TCO service,
suivez-nous sur Facebook et Instagram
ou visitez notre site <https://tcoservice.be>

MENU AOUT-SEPTEMBRE 2023

ECOLE D'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE

Lundi 28/8		Mardi 29/8		Jeudi 31/8		Vendredi 1/9	
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>		Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Courgettes Pâtes (complètes) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	 Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, oeufs</i>				
Plat froid							
 Houmous, crudités, baguette grise <i>Oeufs, moutarde, gluten, sésame</i>	Wraps César (poulet, salade, maïs) <i>Gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i>		 Salade de quinoa, batonnets de carottes, saumon belle-vue <i>Poissons, céleri, oeufs, moutarde</i>	 Salade de pâtes, crudités, feta, huile d'olive <i>Gluten, céleri, lait, oeufs, moutarde</i>			
Compotine		Yaourt <i>Lait</i>		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	
 Fenouil à la Provençale Haricots rouges Riz <i>Céleri</i>	 Crudités, dressing Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, poissons, soja, oeufs, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i>		 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, oeufs</i>			
Plat froid							
Filet de poulet, crudités, pain blanc <i>Gluten, céleri, oeufs, moutarde</i>		Boulettes végétariennes, crudités, sauce au yaourt, pain gris <i>Gluten, sésame, lait, céleri, oeufs, moutarde</i>		 Tomates, mozzarella Salade de pâtes <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Pêche au thon, salade, pain gris <i>Poissons, oeufs, moutarde, lait, céleri, gluten</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Potée Liégeoise végétarienne (haricots verts, tofu, pommes de terre) <i>Céleri, oeufs, moutarde, soja</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i>		 Crudités, dressing Burger de boeuf Pommes de terre nature <i>Lait, gluten, céleri, oeufs, moutarde</i>			
Plat froid							
 Duo de fromage, crudités, pain blanc <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, oeufs</i>		Wraps César (poulet, salade, maïs) <i>Gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i>		 Salade Niçoise (thon, haricots verts, olives, pommes de terre) <i>Poissons, moutarde, oeufs, lait, céleri</i>		 Taboulé végétarien (tomates, concombres, pois chiches, herbes fraîches) <i>Gluten, céleri</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	
 Dés de céleri-rave, sauce tomate Boulettes végétariennes Orge <i>Gluten, lait, oeufs, céleri, moutarde, soja</i>	 Crudités, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, oeufs, moutarde, gluten, céleri</i>	 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons) <i>Céleri, oeufs</i>			
Plat froid							
 Jambon, crudités, baguette grise <i>Gluten, céleri, oeufs, moutarde</i>	 Salade de riz aux tomates et pois chiches <i>Lait, gluten, oeufs, moutarde</i>		 Haricots verts, sardines, sandwich <i>Oeufs, moutarde, lait, gluten, poissons</i>		 Salade de quinoa, feta, courgettes <i>Lait, céleri</i>		
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fromage <i>Lait</i>		Pastèque	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	
 Dés de Quorn Sauce aux champignons Frites <i>Gluten, céleri, lait, oeufs, arachides</i>	 Crudités, dressing Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Soja</i>	 Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i>		 Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>			
Plat froid							
Salade de haricots verts, filet de poulet, sandwich <i>Lait, gluten, oeufs, moutarde</i>		 Salade de riz, oeufs, petits légumes <i>Oeufs, moutarde</i>		 Crudités, dressing, mousse de poissons, pain blanc <i>Oeufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Lait, Céleri</i>		 Tomates, mozzarella Salade de pâtes <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	

ESPAGNE

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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: boulgour, 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).

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

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.

