

## MENU DECEMBRE 2017 Ecole de GENTINNES



Lundi 04			Mardi 05			Jeudi 07			Vendredi 08		
Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i>			Potage tomate <i>Céleri</i>			Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		
Blanquette de veau aux <b>légumes oubliés</b> Orge <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>			Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>			Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			Chipolata de volaille Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>		
<b>Fruit de saison</b>			Dessert du Grand Saint! <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>			Crème chocolat <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>		
Lundi 11			Mardi 12			Jeudi 14			Vendredi 15		
Potage Parmentier <i>Céleri</i>			Potage brocolis <i>Céleri</i>			Potage St Germain <i>Céleri</i>			Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>		
Vol au vent de volaille <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>			Fish sticks <b>Carottes</b> râpées Purée persillée <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>			Pâtes bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			Sauté de porc à la moutarde douce Petits pois à la française Pommes nature <i>Moutarde, céleri, gluten, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Flan caramel <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>		
Lundi 18			Mardi 19			Jeudi 21			Vendredi 22		
Potage <b>céleri rave</b> <i>Céleri</i>			Minestrone <i>Céleri</i>			Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>potimarron</b> <i>Céleri</i>		
Carbonnade de bœuf <b>Carottes</b> Vichy Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i>			Filet de Cabillaud aux herbes Crudités de saison Pommes ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, œufs, moutarde</i>			Omelette Coulis de <b>carottes</b> Purée aux <b>épinards</b> <i>Œufs, lait, céleri</i>			Boulettes Sauce tomate et fenouil Pâtes <i>Gluten, céleri,</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Crème vanille <i>Lait</i>			Dessert du père Noël <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>		



### Vacances d'hiver



**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulghour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées.

Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués en **gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE



**ALLERGIES :** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.