

## MENU AVRIL 2018

### Ecoles de GENTINNES



Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage <b>cresson</b> <i>Céleri</i>	Potage minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>
Filet de volaille Chou rouge aux pommes Purée persillée <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Waterzooi de poisson <b>Julienne de légumes</b> Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Pâtes <b>Al'Arrabiata</b> Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Nid d'oiseau Crudités de saison Gratin dauphinois <i>Gluten, œufs, céleri, moutarde, lait</i>
Compote	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>	Potage tomate coriandre <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>	 Filet de Colin Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i>	 Pâtes légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Compote de <b>pommes</b> Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>
Crème chocolat <i>Lait</i>	Banane	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 30			
Potage brocolis <i>Céleri</i>			
Cuissot de poulet Sauce chèvre et basilic Haricots verts aux oignons Pommes nature <i>Lait, gluten, céleri</i>			
Compotine			

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, 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, 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.