

MENU SEPTEMBRE 2018

Ecole de GENTINNES



Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07	
Potage navets <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	
Hachis Parmentier aux épinards <i>Gluten, lait, céleri</i>		 Pâtes Saumon Sauce tomate et légumes <i>Poisson, gluten, céleri</i>		Couscous de légumes du chef <i>Céleri</i>		Salade liégeoise Lardinettes de dinde, haricots verts et pommes nature <i>Céleri</i>	
Compote		Fruit de saison		Yaourt <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14	
Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage tomate basilic <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage courgettes ciboulette <i>Céleri</i>	
Raviolis Sauce tomates et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		 Waterzooi de poisson Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, poisson, soja</i>		Vol au vent Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>		Saucisse de volaille Purée de carottes <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		Yaourt de la ferme <i>Lait</i>	
Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Potage potiron coriande <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Menu en direct des champs	
 Dés de porc à la provençale Semoule <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Colin Crudités de saison Dressing maison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Minestrone Cuisson de volaille à l'estragon Haricots verts au beurre de ferme Pommes chemise <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison	
Lundi 24		Mardi 25		Jeudi 27		Vendredi 28	
Potage navets <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Journée de la fédération Wallonie- Bruxelles		Souvenir de Grèce	
Grillburger de bœuf Compote de pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten</i>		 Filet de Hoki Purée de brocolis <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>				 Potage aux 5 légumes Pain pita & Viande Pita Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison				Fruit de saison	

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, huile d'olive.

Certifié par 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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
Facebook TCO SERVICE

