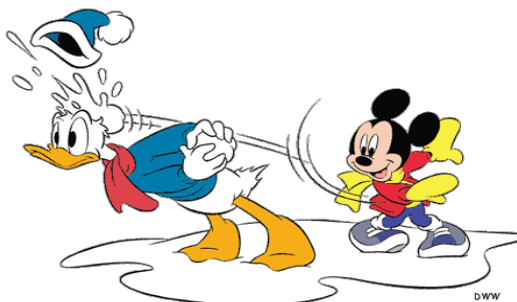


MENU JANVIER 2019

Ecole de GENTINNES



Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage Julienne <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>	
Lasagne à la bolognaise <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de Colin Brocolis Purée persillée <i>Poisson, céleri, gluten</i>		 Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>		 Boudin Compote Pommes nature <i>Glute, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	
Compotine <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage tomates persil <i>Céleri</i>		 Le grand froid	
Noix de poulet Carottes et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Hoki Poireaux à la crème Pommes persillées <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>		 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Potage d'hiver (potiron) <i>Céleri</i> Choucroute garnie Purée nature  <i>Céleri, lait, gluten, moutarde, soja</i> 	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage carottes cumin <i>Céleri</i>		Potage céleri rave <i>Céleri</i>		Bouillon de légumes <i>Céleri, œufs, gluten</i>	
Boulettes de volaille Sauce tomate aux champignons Boullgour <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de saumon Navets à la crème Pommes persillées <i>Gluten, poisson, céleri, lait, soja</i>		 Pâtes Jambon et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>		Hamburger pur bœuf Salsifis persillés Pommes nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 28		Mardi 29		Jeudi 31			
Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage potiron <i>Céleri</i>			
 Pain de viande Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Lieu noir Sauce au citron Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde</i>		 Tajine de légumes aux boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>			
Yaourt <i>Lait</i>		Crème chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blanches, 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**



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