

MENU JUNE 2019

Ecoles de GENTINNES



Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07	
Potage fenouil <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	
Saucisse de volaille Courgettes à la provençale Riz <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>		Filet de Colin aux fines herbes Salade composée Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		Carbonnade de bœuf Carottes Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i>		Pâtes Jambon, fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W (www.semaine.bio.be)							
Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14	
<h1>Jour férié</h1>		Potage navets <i>Céleri</i>		Potage brocolis <i>Céleri</i>		C'est bon, c'est bio ! Potage poireaux <i>Céleri</i> Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
		Cassiolette de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			
		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage concombre menthe <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>	
Blanquette de veau Champignons et carottes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de saumon Epinards au beurre Pommes en chemise <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de poulet Sauce à l'orange Salade composée Purée nature <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	
Lundi 24		Mardi 25		Jeudi 27		Vendredi 28	
Potage courgettes <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Vive l'été ! Potage chou-fleur <i>Céleri</i> Fusillis Ratatouille Feta <i>Céleri, lait, gluten</i> 		Potage cresson <i>Céleri</i>	
Boulettes Fenouil Sauce tomatée Boulgour <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja, arachides</i>		Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>				Riz sauté aux petits légumes d'été et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison				Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, yaourt, 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, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
 Facebook **TCO SERVICE**