






MENU AVRIL 2020

Ecoles de GENTINNES

Jeudi 02		Vendredi 03	
		Menu de Pâques	
		Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
		 Pâtes Primavera (courgettes, haricots,...)	 Nid d'oiseau Navets au beurre
		Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Pommes nature <i>Gluten, œufs, soja, lait</i>
Fruit de saison		 Surprise des cloches <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	

Vacances de printemps

Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage tomates ciboulette <i>Céleri</i>		 Menu végétal plus		Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	
Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Pâtes à la norvégienne au saumon et brocolis <i>Poisson, céleri, lait, gluten</i>		 Potage épinards <i>Céleri</i> Purée de lentilles corail et poireaux , chou-fleur à l'ail et pommes persillées <i>Céleri, lait</i>		Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	
Compotine		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30			
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		 	
 Spiringue de porc au curry Carottes Quinoa <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de Cabillaud Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, céleri, soja, lait, œufs, moutarde, poisson</i>		 Risotto printanier aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</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, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, yaourt, 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 Bruxelles Environnement

 : 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**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION



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.