
















MENU FEVRIER 2019

Ecoles de WATERMAEL BOITSFORT




				Vendredi 01
				Potage navets <i>Céleri</i>
				 Sauté de porc Sauce moutarde et petits pois Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>
				Fruit de saison
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage panais / céleri rave <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille à l'estragon Haricots verts Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, poisson, lait, soja, moutarde, œufs</i>	Boulettes de volaille Sauce curry Courgettes au basilic Quinoa <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Pâtes Sauce tomates, courgettes, fenouil et lentilles vertes Gruyère <i>Gluten, céleri</i>	 Saucisse Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fruit de saison	Crème chocolat <i>Lait, œufs</i>	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Menu des amoureux	Potage butternut <i>Céleri</i>
Vol au vent Champignons Frites / Riz <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i>	 Filet de Cabillaud Sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>	 Rôti de porc Macédoine de légumes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Potage de valentin (tomates) <i>Céleri</i> Filet de Quorn Sauce au miel Purée aux petits choux <i>Gluten, soja, céleri, gluten, œufs</i>	Hamburger pur bœuf Sauce chasseur Poireaux Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit de Cupidon <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>	Compote
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage potimarron <i>Céleri</i>	Nos producteurs locaux
 Spiringue de porc Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>	Filet de poulet Petits pois aux échalotes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Salade de saison Coulis de carottes au sésame et lentilles corail Dés de pomme nature <i>Gluten, sésame, céleri</i>	 Potage carottes <i>Céleri</i> Tartiflette (oignons, lardons, pommes de terre,...) Crudités de saison Dressing du chef <i>Céleri, gluten, lait, céleri, œufs</i> 
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille <i>Lait</i>	Pommes du verger de Temploux
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	
Potage pois cassés <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic	
 Mijoté de porc Panais à la provençale Frites / Boulgour <i>Gluten, céleri, arachides</i>	 Filet de Colin Sauce à l'orange Carottes Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, soja, céleri</i>	Blanc de poulet Haricots beurre Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, soja</i>	 Pâtes aux courgettes Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait, œufs</i>	

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, 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.