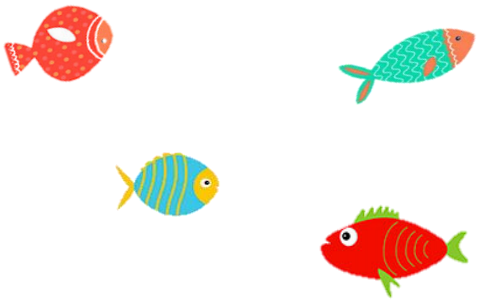
MENU AVRIL 2020
Ecoles de SAINT-GILLES

TCO SERVICE
CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES



Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Potage fenouil *Céleri*	Potage **oignons** *Céleri*	*Menu de Pâques*
Escalope de poulet **Chou vert** à la crème Pommes nature *Gluten, céleri, lait*	Pâtes Primavera (courgettes, haricots,...) Fromage râpé *Gluten, céleri, lait*	Potage lentilles corail *Céleri* Nid d'oiseau / Boulette de volaille Navets au beurre Pommes nature *Gluten, œufs, soja, lait*
Fruit de saison	**Fruit de saison**	Surprise des cloches *Lait, soja, fruits à coque*

Vacances de printemps

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Bouillon de légumes *Céleri*	Potage tomates ciboulette *Céleri*	Potage **panais** *Céleri*	**Menu végétaplus**	Potage carottes cumin *Céleri*
Vol au vent de volaille **Champignons** Riz *Gluten, céleri, lait*	Pâtes à la norvégienne au saumon et brocolis *Poisson, céleri, lait, gluten*	Rôti de porc / Rôti de dinde aux fines herbes Fenouil tomaté Pommes nature *Gluten, céleri*	Potage **épinards** *Céleri* Purée de lentilles corail et **poireaux**, chou-fleur à l'ail et pommes persillées *Céleri, lait*	Hamburger de bœuf **Crudités de saison** Dressing du chef Purée nature *Gluten, œufs, moutarde, lait*
Compotine	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**	Biscuit *Gluten, lait, œufs, fruits à coque*	**Fruit de saison**

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Potage **cresson** *Céleri*	Potage pois chiches *Céleri*	Potage **cerfeuil** *Céleri*	Potage Parmentier *Céleri*
Spiringue de porc / Filet de poulet au curry **Carottes** Quinoa *Gluten, céleri, lait*	Filet de Cabillaud **Crudités de saison** Dressing du chef Purée nature *Gluten, céleri, soja, lait, œufs, moutarde, poisson*	Cuissot de volaille Tian de légumes (courgettes, aubergines,...) Semoule *Gluten, céleri*	Risotto printanier aux petits pois et à la mozzarella *Céleri, lait*
Yaourt *Lait*	**Fruit de saison**	**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

PÊCHE DURABLE MSC

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.