













MENU OCTOBRE 2020

Ecole SAINTE AGNES


		Jeudi 01		Vendredi 02			
		Potage courgettes basilic <i>Céleri</i>		Potage potiron <i>Céleri</i>		Cuissot de volaille à la moutarde douce Crudités de saison Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs</i>	
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09	
Potage navets <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Le commerce équitable	
Carbonnade de bœuf Carottes Pommes de terre <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i>		 Filet de Cabillaud Sauce aux olives Epinards au beurre Riz <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>		 Tajine de légumes et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>		Potage tomates -bananes <i>Céleri, lait</i> Curry de volaille au lait de coco et carottes Quinoa <i>Céleri, gluten, lait</i>	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage panais <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage fenouil <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>	
 Goulash de porc aux petits légumes (tomates, courgettes,...) Orge <i>Céleri, gluten</i>		 Filet de Hoki Crudités de saison et dressing maison Purée nature <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, soja</i>		 Pâtes à la Méditerranéenne (tomates, poivrons,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de poulet Sauce à l'orange Haricots à l'échalote Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage potimarron <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de saumon Purée aux brocolis <i>Poisson, céleri, lait, soja, gluten</i>		 Risotto aux petits pois et à la mozzarella et basilic <i>Céleri, lait</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	
Lundi 26		Mardi 27		Jeudi 29		Vendredi 30	
Potage tomates persil <i>Céleri</i>		Potage celer-rave <i>Céleri</i>		Potage chou-rave <i>Céleri</i>		Halloween	
Escalope de poulet Chou-fleur au curry Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes, haricots rouges,...) Riz persillé <i>Céleri</i>		 Potage citrouille ensorcelée <i>Céleri</i>  Pâtes au coulis de monstres (courgettes, lardons) et toile d'araignée (fromage) <i>Gluten, céleri, lait</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*, 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

 : Plat végétarien

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.