

MENU SEPTEMBRE 2017
Ecole SAINTE AGNES



Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage vert pré <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage courgettes ciboulette <i>Céleri</i>
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	<i>Souvenir du Portugal</i> Potage Caldo Verde <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage potiron coriande <i>Céleri</i>
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage fenouil <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>



Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées.

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



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.