

## MENU DECEMBRE 2017 Ecole STE AGNES



Vendredi 01

Potage vert pré

*Céleri*

Lundi 04

Potage **potiron** coriandre

*Céleri*

Mardi 05

Potage des enfants sages

*Céleri*

Jeudi 07

Potage **navets**

*Céleri*

Vendredi 08

Potage **poireaux**

*Céleri*

Lundi 11

Potage Parmentier

*Céleri*



Mardi 12

Potage brocolis

*Céleri*

Jeudi 14

Potage St Germain

*Céleri*

Vendredi 15

Potage **cerfeuil**

*Céleri*

Lundi 18

Potage **céleri rave**

*Céleri*

Mardi 19

Minestrone

*Céleri*

Jeudi 21

Potage **oignons**

*Céleri*

Vendredi 22

Potage **potimarron**

*Céleri*



### Vacances d'hiver



**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](http://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

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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.