



MENU JANVIER 2018 Ecole SAINTE AGNES



Lundi 08		Mardi 09		Jeudi 11		Vendredi 12	
Potage Julienne <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage courgettes <i>Céleri</i>		 Potage d'hiver <i>Céleri</i>	
Lundi 15		Mardi 16		Jeudi 18		Vendredi 19	
Potage potimaron <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage tomate <i>Céleri</i>		Potage panais <i>Céleri</i>	
Lundi 22		Mardi 23		Jeudi 25		Vendredi 26	
Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Bouillon aux cheveux d'ange <i>Céleri, gluten</i>	
Lundi 29		Mardi 30					
Potage lentilles et légumes verts <i>Céleri</i>		Potage carottes cumin <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



: 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.