

## MENU AVRIL 2018

### Ecole SAINTE AGNES

							
Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20	
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>	
Lundi 23		Mardi 24		Jeudi 26		Vendredi 27	
Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>		Potage tomate coriandre <i>Céleri</i>	
Lundi 30							
Potage brocolis <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](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, 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.