MENU AVRIL 2020
Ecoles de SCHAERBEEK

Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Potage salsifis *Céleri*	Potage céleri rave *Céleri*	Potage aux pois cassés *Céleri*
Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz *Gluten, céleri, poisson, soja*	Escalope de poulet Chou vert à la crème Pommes nature *Gluten, céleri, lait*	Pâtes Primavera (courgettes, haricots,…) Fromage râpé *Gluten, céleri, lait*
Alternatives végétariennes		
Waterzooi de tofu Julienne de légumes Riz *Gluten, céleri, soja*	Omelette Chou vert à la crème Pommes nature *Gluten, céleri, lait, œufs*	Pâtes Primavera (courgettes, haricots,…) Fromage râpé *Gluten, céleri, lait*
Fruit de saison	**Fruit de saison**	**Surprise des cloches** *Lait, soja, fruits à coque*

Vacances de printemps

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage brocolis *Céleri*	Potage cresson *Céleri*	Potage carottes *Céleri*	Potage oignons *Céleri*	Potage lentilles corail *Céleri*
Saucisse de campagne Compote de pomme Pommes nature *Gluten, œufs, soja, lait*	Vol au vent de volaille Champignons Riz *Gluten, céleri, lait*	Pâtes à la norvégienne au saumon et brocolis *Poisson, gluten, céleri, lait*	Rôti de porc aux fines herbes Fenouil tomaté Pommes nature *Gluten, céleri*	Purée de lentilles corail et poireaux, chou-fleur à l'ail et pommes nature *Céleri, lait*
Alternatives végétariennes				
Burger végétarien Compote de pomme Pommes nature *Gluten, œufs, soja, lait*	Vol au vent de Quorn Champignons Riz *Gluten, céleri, lait, œufs*	Pâtes aux brocolis Fromage râpé *Gluten, céleri, lait*	Haricots blancs à l'italienne, fenouil Pommes nature *Gluten, céleri*	Purée de lentilles corail et poireaux, chou-fleur à l'ail et pommes nature *Céleri, lait*
Compotine	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**	Biscuit *Gluten, lait, œufs, fruits à coque*	**Fruit de saison**

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Bouillon de légumes *Céleri*	Potage tomates ciboulette *Céleri*	Potage panais *Céleri*	Potage épinards *Céleri*
Hamburger de bœuf Poireaux au beurre Purée nature *Gluten, œufs, moutarde, lait*	Spiringue de porc au curry Carottes Quinoa *Gluten, céleri, lait*	Filet de Cabillaud Crudités de saison Dressing du chef Purée nature *Gluten, céleri, soja, lait, œufs, moutarde, poisson*	Cuissot de volaille Tian de légumes (courgettes, aubergine,…) Semoule *Gluten, céleri*
Alternatives végétariennes			
Hamburger de légumes Poireaux au beurre Purée nature *Gluten, œufs, moutarde, lait*	Curry de pois chiches Carottes Quinoa *Gluten, céleri, lait*	Omelette Crudités de saison Dressing du chef Purée nature *Gluten, céleri, soja, lait, œufs, moutarde*	Lentilles Tian de légumes (courgettes, aubergine,…) Semoule *Gluten, céleri*
Yaourt *Lait*	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**

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

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.