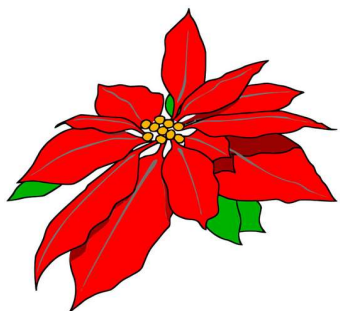










MENU DECEMBRE 2021

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE






St-Nicolas

Lundi 06		Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage Carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage Poireaux BIO <i>Céleri</i>	
 Compote Boudin Frites <i>Gluten, lait, arachides</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	Champignons , sauce tomate Blanc de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>	 Omelette Purée d'épinards <i>Céleri, œufs, lait</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	
Spéculoos <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage Carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarron BIO <i>Céleri</i>	
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Purée de potiron Filet de Hoki <i>Poissons, céleri, gluten, lait, soja</i>	 Poireaux à la crème Spiringue de porc Sauce moutardée Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Chou rouge aux pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit	
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	
Potage haricots blancs BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	
Carottes Carbonnade de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de saumon Pâtes <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde</i>	Choux de Bruxelles Filet de poulet Purée nature <i>Gluten, œufs, lait</i>	 Curry de pois chiches à l'indienne Riz <i>Céleri, moutarde, lait</i>	Rôti de dinde Sauce crème-tomates-estragon Poire au sirop Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, arachides</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	

* Noël *



-  Plat végétarien
-  Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick
-  Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

100 % BIO: les potages sont 100% BIO.

100 % BIO: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

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.

