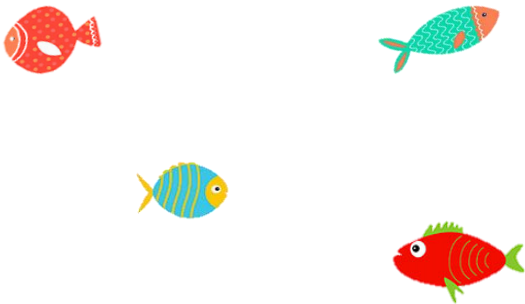


MENU AVRIL 2021

Ecoles d'OTTIGNIES LOUVAIN LA NEUVE

		Jeudi 01	Vendredi 02
		Potage oignons <i>Céleri</i>	<i>Menu de Pâques</i>
		Couscous du chef aux légumes de saison <i>Gluten, céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i> Nid d'oiseau (porc-bœuf) Crudités de saison Gratin dauphinois <i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i>
		Jambon de dinde, crudités, baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Maredsous, crudités, sandwiches <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
		Fruit de saison	Surprise des cloches <i>Lait, soja, fruits à coque</i>

Vacances de printemps





Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates ciboulette <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
Vol au vent de Quorn Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Filet de Cabillaud Purée aux épinards <i>Gluten, céleri, soja, lait, poisson</i>	Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>
Saucisson, crudités, pain gris <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Assiette libanaise (houmous, pain pita, crudités) <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, sésame</i>	Wraps salade de poisson au yaourt fines herbes, crudités <i>Poisson, lait, gluten, œufs, moutarde, céleri</i>	Salade de pommes de terre et œufs durs, crudités <i>Céleri, œufs, moutarde</i>
Compotine	Fruit de saison	Chocolat <i>Soja, lait, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage petits pois <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>	<i>Saveurs asiatiques</i>	 <h1>Congé</h1>
Springue de porc au curry Carottes Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	Waterzooi de poisson Julienne de légumes (poireaux, haricots,...) Pommes nature <i>Gluten, céleri, soja, lait, poisson</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i> Légumes asiatiques à la sauce saté Riz <i>Gluten, soja, lait, arachides, céleri</i>	
tomates, mozzarella et pesto <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>	Duo de charcuteries, salade de saison, pain gris <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Chèvre frais, salade de haricots verts et sandwiches <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, céleri</i>	
Biscuit <i>Gluten, soja, fruits à coque</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive. TCO Service propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. 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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir

 : Plat végétarien