

MENU SEPTEMBRE 2017
ECOLE HAMAIDE



Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage broccolis <small>(céléri)</small>	Potage Andalou <small>(céléri)</small>	Potage épinards <small>(céléri)</small>	Potage courgettes ciboulette <small>(céléri)</small>
Dés de porc à la provençale Semoule <small>(céléri, celeri)</small>	Filet de Colin Crudités de saison Dressing maison Purée nature <small>(maquignou, fcs, céleri, ande, omelette)</small>	Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <small>(céléri, celeri, lait)</small>	Cuisson de volaille Haricots verts à l'échalote Pommes chemise <small>(céléri, celeri)</small>
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage cerfeuil <small>(céléri)</small>	<i>Souvenir du Portugal</i> Potage Caldo Verde Caldeirada de peixe (Poisson, tomates, ... pommes de terre) <small>(pomme, omelette, celeri)</small>	Potage carottes <small>(céléri)</small>	Potage potiron coriandre <small>(céléri)</small>
Rôti de dinde Crudités de saison Dressing Pommes à la ciboulette <small>(œufs, maquignou, lait, celeri)</small>		Pâtes dés de Quorn et coulis de brocolis <small>(céléri, celeri, lait, œufs)</small>	Boulettes Sauce tomate et fenouil Quinoa <small>(céléri, celeri)</small>
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage navets <small>(céléri)</small>	Potage poireaux <small>(céléri)</small>	Potage fenouil <small>(céléri)</small>	Potage tomates basilic <small>(céléri)</small>
Hamburger Compote de pommes Pommes nature <small>(céléri, œufs)</small>	Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <small>(céléri, poisson, celeri, celeri)</small>	Couscous de légumes du chef <small>(céléri, celeri)</small>	Salade liégeoise Haricots verts, lardons et pommes nature <small>(céléri)</small>



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.certivys.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

 [Facebook TCO SERVICE](https://www.facebook.com/TCOSERVICE)



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.