







## MENU DECEMBRE 2017

### Ecole HAMAIDE

			<b>Vendredi 01</b> Potage vert pré <i>Céleri</i> Chipolata de volaille Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>		
			<b>Lundi 04</b> Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i> Vol au vent de volaille <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Mardi 05</b> <b>Saint Nicolas</b> <i>Céleri</i> Potage des enfants sages Fish sticks <b>Carottes</b> râpées de l'âne Purée persillée <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	<b>Jeudi 07</b> Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i> Pâtes bolognaise de Quron Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, oeufs</i>
			<b>Vendredi 08</b> Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>  Sauté de porc à la moutarde douce Petits pois à la française Pommes nature <i>Moutarde, céleri, gluten, lait</i>		
<b>Lundi 11</b> Potage Parmentier <i>Céleri</i> Carbonnade de bœuf <b>Carottes</b> Vichy Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	<b>Mardi 12</b> Potage brocolis <i>Céleri</i>  Filet de Cabillaud aux herbes Crudités de saison Pommes ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, œufs, moutarde</i>	<b>Jeudi 14</b> Potage St Germain <i>Céleri</i> Omelette Coulis de <b>carottes</b> Purée aux <b>épinards</b> <i>Œufs, lait, céleri</i>	<b>Vendredi 15</b> Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>  Boulettes Sauce tomate et fenouil Pâtes <i>Gluten, céleri</i>		
<b>Lundi 18</b> Potage <b>céleri rave</b> <i>Céleri</i> Hamburger de bœuf Purée de <b>potiron</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Mardi 19</b> Minestrone <i>Céleri</i>  Pâtes Filet de saumon Coulis de brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	<b>Jeudi 21</b> Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i> Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	<b>Vendredi 22</b> <b>Menu de Noël</b> <i>Céleri</i> Potage <b>potimarron</b> Paupiette de Noël <b>Poire</b> au sirop Purée nature <i>Gluten, céleri, fruits à coque, lait</i> 		



## Vacances d'hiver




**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\*, 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/Merlu, 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.