

MENU NOVEMBRE 2017 Ecole HAMAIDE



Congé d'automne



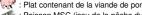
	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
	Potage St Germain	Potage tomate persil	Potage cresson	La menu de Remy!
	Céleri	Céleri	Céleri	Céleri
	Noix de poulet	Filet de cabillaud	Pâtes	Potage carottes cumin
	Sauce tomate	aux fines herbes	Petits pois, dés de Quorn	Cuissot de poulet aux fines herbes
	et courgettes	Brocolis au beurre	et fromage	Ratatouille de Remy
	Boulgour	Pommes persillées	M.	Pommes ciboulette
	Gluten, moutarde, lait, soja, céleri	Poisson, soja, lait, gluten, céleri	Gluten, lait, céleri, œufs	Céleri, gluten
	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
	Potage lentilles corail	Potage poireaux	Potage épinards	Potage chou-fleur
CA3	Céleri	Céleri	Céleri	Céleri
Care Contraction	Rôti de porc	Filet de lieu noir	Pâtes	Grillburger de bœuf
	Chou vert	au coulis de tomates	Dés de Quorn	Compote de pommes
	à la crème	Purée	Coulis de potiron	Pommes nature
	Riz persillé	de fenouil		
	Gluten, céleri, soja, lait, céleri	Poisson, soja, lait, gluten, céleri	Gluten, céleri, lait, œufs	Gluten, céleri
	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
	Potage brocolis	Potage tomates	Potage cerfeuil	Thanksgiving
	Céleri Boulettes	Céleri ✔ Pâtes	Céleri Tajine	Céleri Potage potiron
2.86	Coulis de tomates	Filet de saumon	de légumes	Rôti de dinde à la chataigne
			Pommes nature	Purée
	et petits pois	Epinards à la crème	Ponines nature	
	Semoule		20.1	au céleri rave
	Gluten, céleri Lundi 27	Gluten, poisson, céleri, lait Mardi 28	Céleri Jeudi 30	Gluten, œufs, lait, fruits à coque
	Potage courgettes Céleri	Bouillon de légumes Céleri	Potage pois chiches Céleri	
	Blanquette	Filet de colin	Pâtes	
	de veau	Crudités de saison	Al'Arrabiata	
	aux légumes oubliés	Dressing du chef	Fromage râpé	
	Orge	Purée nature		
	Gluten, lait, céleri, moutarde	Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde	Gluten, céleri, lait	

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâter es, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées.

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







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.