

MENU DECEMBRE 2025

COLLEGE SAINT PIERRE



lundi 01	mardi 02	jeudi 04	St-Nicolas vendredi 05
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
 Potée aux carottes Saucisse de campagne <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	Chou rouge Boulette de volaille Pommes de terre nature / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, /arachides</i>	 Dahl de lentilles corail et chou-fleur Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Fish Stick Sauce tartare Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, moutarde</i>
Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Spéculoos <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, /arachides</i>	 Pâtes aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Choudou crémé Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 15	Noël mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri rave BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Emincé de volaille Boulghour <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Duo de haricots Ballotine de Noël (porc et bœuf), sauce à la mandarine Purée nature / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, /arachides</i>	 Brocolis Pâtes (complètes) à la parisienne (béchamel de carottes , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Purée de potimarrons Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit de Noël <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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: boulghour, 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, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

