



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

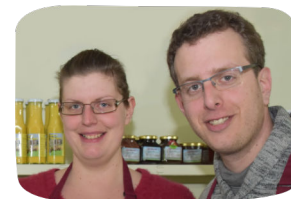
DES NOUVEAUX DESSERTS AU MENU !

Des gaufres en janvier, des crêpes en février, mais de la ferme du Censier!



C'est une ferme Bio qui se trouve à Doische, un petit village de l'arrondissement de Philippeville dans la province de Namur.

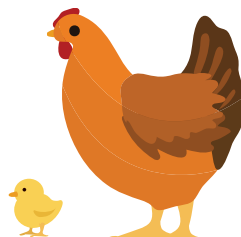
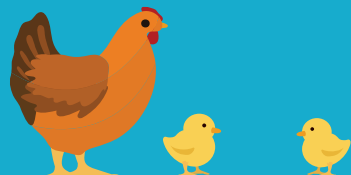
La ferme du Censier, c'est eux, ils sont frère et sœur. Ils ont choisi de poursuivre la tradition familiale en élevant les animaux avec respect.



Ils confectionnent, avec les œufs de leurs poules, des gaufres et des crêpes locales, bio et délicieuses.










Pour plus d'info <https://www.fermecensier.be>




Retrouve les crêpes bio de la ferme du Censier au menu
le 2 février
pour la Chandeleur !



MENU JANVIER 2026

COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Carottes Raviolis (bœuf) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Blanquette de volaille aux légumes d'hiver (champignons, carottes, oignons) Riz / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Purée au céleri-rave et cerfeuil Filet de Hoki <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Compotine	Gaufre <i>Gluten (blé), œufs, lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Chou blanc, sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Quinoa <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) Sauce au pesto, petits pois et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, 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 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage potirons BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
Carottes Mijoté de dinde sauce douce à l'ananas Boulghour <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre persillées / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, /arachides</i>	 Céleri-rave Mac & cheese (petits pois, béchamel de céleri) Pâtes (complètes) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux épinards Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
Fruit INDONESIE	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 26	mardi 27	jeudi 29	vendredi 30
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Riz pilaf façon nasi-goreng (haricots, chou-fleur, oignons) Emincé de volaille Sauce aigre-douce aux poivrons <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>	 Epinards à la crème Saucisse de campagne Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, /arachides</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap ^(primaires) / Quinoa ^(maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, 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>

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé 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, oeufs, 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.

