










MENU FEVRIER 2026

COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Carottes Vichy Boudin blanc Pommes de terre persillées / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, /arachides</i>	 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Purée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Crêpe <i>Gluten (blé), œufs, lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
 Cuidités , vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Chou blanc à la crème Boulette de volaille Riz / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) Sauce aux légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux poireaux Filet de Colin <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>

 : 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: boulgour, 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 boeuf, 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.