

MENU AVRIL 2026

COLLEGE SAINT PIERRE

		jeudi 02		vendredi 03	
		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
		 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri</i>		 Carottes Vichy Filet de Merlu Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 06		mardi 07		jeudi 09	
Congé		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	
		 Compote de pommes Boulettes Pommes de terre persillées / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde, /arachides</i>		 Pâtes (complètes) Sauce au pesto vert, brocoli et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
		Fruit		 Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de Colin Boullgour <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	
lundi 13		mardi 14		jeudi 16	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		Brocolis, sauce curry Filet de poulet Pommes de terre aux herbes / Frites <i>Gluten (blé), céleri, moutarde, /arachides</i>		 Pâtes Sauce aux légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		 Crudités , vinaigrette Filet de Lieu noir Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	
lundi 20		mardi 21		jeudi 23	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	
 Potée aux carottes Spiringue de porc <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>		Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé, orge), lait, /arachides</i>		 ASSIETTE SOLIDAIRE  Ragoût sénégalais (carottes , tomates, haricots blancs) Riz <i>Céleri</i>	
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		 Pâtes (complètes) à la norvégienne saumon- épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	
				vendredi 24	
				Potage tomates BIO <i>Céleri</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.

