


















MENU NOVEMBRE 2024

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Chou frisé Rôti de porc Riz <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Boulette de volaille Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, arachides, lait, céleri, moutarde</i>
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruit	Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Congé	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
	 Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Rôti de dinde Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (potimarrons , chou-fleur , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
	Fruit	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
 Légumes d'hiver (panais , carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, arachides, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Sauce saumon- épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Chou blanc à la crème Filet de poulet Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
 Dhal de lentilles aux carottes Pommes de terre nature <i>Céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Salsifis à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Poulet Massaman (carottes, brocoli , lait de coco) Riz THAÏLANDE <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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.

