




MENU FEVRIER 2025

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE



lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage chicons BIO <i>Céleri</i>
 Chou blanc à la crème Burger végétarien Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, arachides</i>	 Potée aux épinards Filet de merlu <i>Gluten (blé), poissons, lait, soja, céleri</i>	 Salsifis à la crème Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Dahl de lentilles corail aux tomates, carottes et lait de coco Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Boulette (de volaille) Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de colin Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Poireaux à la crème Spiringue de porc Riz persillé <i>Gluten (blé), lait, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Carottes Rosbif, sauce poivre doux Frites <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, arachides</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 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, échalotes Filet de poulet Semoule <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Fenouil, sauce tomate Filet de Hoki Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Bettes à la crème Filet de Quorn Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes Sauce fromage aux champignons 	Sauce Arlequin aux petits légumes Burger (de bœuf) Purée ciboulette <i>Gluten (blé), lait, 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>	Orange des Gilles

CARNAVAL

 : 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 bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).
 Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).
70% local: 70% 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.