




MENU AVRIL 2025

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>
	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux , céleri) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>	 Bettes à la crème Omelette Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap (<i>primaires</i>) / Quinoa (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	 Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>
	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
 Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Haricots rouges Frites <i>Gluten (blé), céleri, arachides</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de cabillaud Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Carottes Vichy Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce ricotta- épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Chou-fleur à la crème Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage resson BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Pain de veau Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Fruit	Œufs de Pâques <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>
lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<i>Congé</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
	 Légumes à la Provençale (tomates, courgettes) Omelette Purée <i>Œufs, lait, céleri</i>	 Petits pois, échalotes Spiringue de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes (carottes , tomates, courgettes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Frites <i>Gluten (blé), lait, céleri, arachides</i>
	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit

 : 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: 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.

