

# MENU MAI 2025

## ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

ASSIETTE SOLIDAIRE

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>Saint-Germain</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
<b>Bettes</b> à la crème Boulette de volaille Semoule  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Potée aux <b>carottes</b> Fish stick Sauce tartare  <i>Gluten (blé), poissons, œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Salade Liégeoise (haricots verts, lardinettes de dinde, pommes de terre)  <i>Céleri, suiffes</i>	 Yassa végétarien ( <b>carottes</b> , courgettes, oignons, pois chiches) Riz au curcuma  SOS FAIM <i>Céleri, moutarde</i>	 <b>Petits pois</b> Pâtes (complètes) Jambon et fromage  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
 <b>Carottes</b> Dés de quorn, sauce à l'orange Frites  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, arachides</i>	 Purée au céleri et <b>cerfeuil</b> Filet de Hoki  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 <b>Epinards</b> à la crème Saucisse de campagne Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Tandoori de légumes (haricots verts, <b>chou-fleur</b> , <b>carottes</b> ), Sauce au yaourt Riz <i>Lait</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, 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>	Fruit
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	<i>Congé</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>
Brocoli à la crème Filet de poulet Frites  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, arachides</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Curry de poisson à l'orientale Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, œufs, lait, céleri, moutarde</i>	<b>Chou-fleur</b> Burger de bœuf Purée persillée  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Ragoût de porc à la provençale (tomates, courgettes) Boulghour  <i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit		Fromage <i>Lait</i>

INDE

 : 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**: boulghour, 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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

