

## MENU DECEMBRE 2020

### ECOLE DU VAL


			
	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	 Filet de Lieu Noir Purée aux poireaux <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i> Fruit de saison	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison	 <b>Saint-Nicolas</b> Filet de poulet Carottes râpées de l'âne Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, arachides</i> Spéculoos <i>Gluten, soja, lait</i>
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
 Sauté de porc à la moutarde douce Brocolis Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i> Fruit de saison	 Riz cantonnais aux petits légumes (petits pois, oignons...) et morceaux d'omelette <i>Lait, céleri, œufs</i> Chocolat <i>Soja, lait, fruits à coque</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i> Fruit de saison
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i> Compote	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde, lait, soja</i> Fruit de saison	 Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	 <b>Menu de Noël</b> Rôti de dinde Duo de haricots Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i> Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
 <h1>Congés d'hiver</h1>			


**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** 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, yaourt, huile d'olive.


Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

**CERTISYS**  
BIO CERTIFICATION

**ALLERGIES :** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.