














Congé d'automne


Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Cuissot de poulet à la crème de tomates et aux navets</p> <p>Boulgour <i>Gluten, lait, céleri</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>	<p> Filet de Cabillaud</p> <p>Crudités de saison</p> <p>Dressing du chef</p> <p>Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri, œufs, moutarde</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Curry de pois chiches à l'orientale au chou-fleur</p> <p>Riz <i>Céleri</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Les champignons</p> <p> Pâtes forestières </p> <p>Poelée de champignons lardons / Lardons <i>Gluten, céleri, lait</i></p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Hamburger de bœuf</p> <p>Brocolis</p> <p>Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>	<p> Thon</p> <p>à la sauce tomate et petits pois</p> <p>Riz <i>Poisson, céleri</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Pâtes aux courgettes et pesto</p> <p>Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i></p> <p>Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i></p>	<p> Saucisse / Saucisse végétarienne</p> <p>Salade de saison</p> <p>Dressing du chef</p> <p>Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i></p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Cuissot de poulet aux légumes oubliés (navets, panais,...)</p> <p>Orge <i>Gluten, céleri</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>	<p> Pâtes à la norvégienne saumon et épinards</p> <p><i>Poisson, gluten, céleri</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Couscous de légumes du chef (potiron, carottes...)</p> <p><i>Gluten, céleri</i></p> <p>Emmental <i>Lait</i></p>	<p> Escapade au Japon</p> <p>Yakitori au poulet </p> <p>Sauce saté et riz aux légumes asiatiques <i>Gluten, céleri, soja, sésame, lait, arachides</i></p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 30			
<p>Boulettes de volaille</p> <p>Carottes</p> <p>Vichy</p> <p>Quinoa <i>Gluten, céleri</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>			


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 (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