

Diners chauds gratuits :

Nom et prénom de l'enfant : _____ Classe : _____

Comment faire ? Il faut mettre une croix dans les cases les jours où vous souhaitez que votre enfant prenne un dîner chaud. Si votre enfant retourne à midi à la maison, il peut dîner à l'école avant de retourner. Il n'y a pas de dîner le mercredi. Nous restons à votre disposition pour toutes questions ou renseignements que vous souhaiteriez obtenir.



MENU MAI 2024

lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Petits pois Boulette de volaille Riz persillé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>	Couscous de légumes du chef (carottes, chou-fleur, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Crudités, vinaigrette Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Compotine	Fruit	Yaourt <small>Laït</small>	Fruit
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
Congé	Epinards à la crème Omelette Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	MENU INDIEN Curry de pois chiches à l'orientale Crudités Wraps / Riz <i>Œufs, céleri, moutarde, gluten (blé)</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
	Fruit	Fruit	Chocolat <small>Laït</small>
lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
Brocoli Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzoï de poissons Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Pâtes (complètes) à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Ragoût de porc à la provençale (tomates, courgettes) Riz <i>Céleri</i>
Yaourt <small>Laït</small>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fromage <small>Laït</small>

: Plat végétarien

: Poisson labélisé 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 boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

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.



A rendre pour le **vendredi 12 avril** au titulaire de votre enfant.