

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 MARS 2024

lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
<p>Navets, sauce tomate Omelette Quinoa</p> <p><i>Œufs, lait, céleri</i></p>	<p> Potée aux carottes Filet de Lieu</p> <p><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i></p>	<p> Pâtes complètes Sauce ricotta épinards</p> <p><i>Gluten (blé), céleri, lait</i></p>	<p>Menu asiatique</p> <p>Pad Thai au poulet (choux, poireaux, ciboulette) Nouilles</p> <p></p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, arachides, soja, céleri, sésame</i></p>
Compotine	Fruit	Yaourt <i>lait</i>	Fruit
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Conférence Pédagogique	Conférence Pédagogique	<p> Couscous de légumes du chef (potimarrons, courgettes, pois chiches) Semoule</p> <p><i>Gluten (blé), céleri</i></p>	<p>Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé</p> <p><i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i></p>
Yaourt <i>lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
<p>Carottes Filet de poulet, sauce curry Riz</p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i></p>	<p> Epinards à la crème Filet de Cabillaud Purée nature</p> <p><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i></p>	<p> Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri)</p> <p><i>Gluten (blé), céleri</i></p>	<p>Menu de PÂQUES</p> <p> Crudités, vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois</p> <p></p> <p><i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i></p>
Yaourt <i>lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>

- : 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 **lundi 12/02** au titulaire de votre enfant.