

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 DECEMBRE 2023

vendredi 1 <input type="checkbox"/>			
			
Potée au chou vert Filet de poulet			
<i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>			
Fruit			
lundi 4 <input type="checkbox"/>	mardi 5 <input type="checkbox"/>	jeudi 7 <input type="checkbox"/>	vendredi 8 <input type="checkbox"/>
Chou rouge aux pommes Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potée aux carottes Fish Stick <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait</i> Spéculoos <i>Gluten (blé, épeautre), soja, lait</i>	Curry de pois chiches à l'indienne (chou-fleur, carottes, poireaux, oignons , pois chiches, lait de coco) Riz Fromage <i>Lait</i>	Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i> Fruit
lundi 11 <input type="checkbox"/>	mardi 12 <input type="checkbox"/>	jeudi 14 <input type="checkbox"/>	vendredi 15 <input type="checkbox"/>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potée aux potimarrons Filet de Hoki <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i> Fruit	Pennes (complètes) Courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> Chocolat <i>Lait</i>	Choudou crémé Sauté de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i> Fruit
lundi 18 <input type="checkbox"/>	mardi 19 <input type="checkbox"/>	jeudi 21 <input type="checkbox"/>	vendredi 22 <input type="checkbox"/>
Carottes Carbonnade de bœuf Orge perlé <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i> Yaourt <i>Lait</i>	Crudités , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i> Fruit	Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Omelette Riz <i>Œufs, lait, céleri</i> Fruit	Poires au sirop Rôti de dinde, sauce aux aïelles Gratin dauphinois <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i> Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

 Plat végétarien

 Poisson labellisé 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 **mardi 14/11** au titulaire de votre enfant.