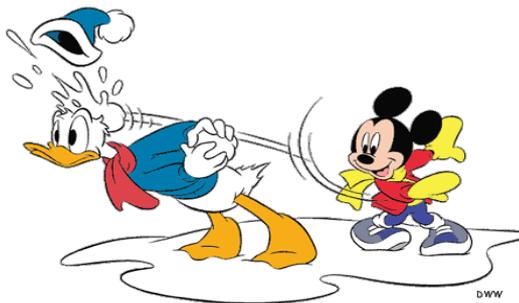


## MENU JANVIER 2019

### Ecole SAINTE THERESE



Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage Julienne <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		 <b>Le grand froid</b>	
Noix de poulet <b>Carottes</b> et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Hoki <b>Poireaux</b> à la crème Pommes persillées <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>		 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Potage d'hiver <i>Céleri</i> Choucroute garnie Purée nature  <i>Céleri, lait, gluten, moutarde, soja</i>	
Compotine		<b>Fruit de saison</b>		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage <b>Parmentier</b> <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage tomates persil <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i>	
 Boulettes de volaille Sauce tomate aux <b>champignons</b> Boulgour <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de saumon <b>Navets</b> à la crème Pommes persillées <i>Gluten, poisson, céleri, lait, soja</i>		 Pâtes Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>		Hamburger pur bœuf <b>Salsifis</b> persillés Pommes nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Liégeois <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> cumin <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri rave</b> <i>Céleri</i>		 <b>Nouvel an chinois</b> 	
 Pain de viande <b>Chou rouge</b> aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Lieu noir Sauce au citron <b>Crudités</b> de saison Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde</i>		 Tajine <b>de légumes</b> aux boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>		 Bouillon de légumes <i>Céleri, soja</i> Rendang de boeuf à l'asiatique Riz <i>Céleri, gluten, lait, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Biscuit <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 28		Mardi 29		Jeudi 31			
Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>			
 Saucisse de campagne Compote de <b>pommes</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		 Filet de Colin au curry Purée de <b>céleri rave</b> <i>Poisson, soja, céleri, lait, gluten</i>		 Pâtes Bolognaise de Quorn (tomates, <b>carottes</b> ,...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>			
Yaourt <i>Lait</i>		Crème chocolat <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>			

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, 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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur  
**Facebook TCO SERVICE**



**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.