




MENU MAI 2026

SERVITES DE MARIE

| lundi 11 | mardi 12 | jeudi 14 | vendredi 15 |
|---|---|---|---|
| Potage carottes BIO <i>Céleri</i> | Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> | Congé | Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> |
| Petits pois à la française Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i> | Carottes persillées Filet de poulet, sauce à l'orange Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait</i> | |  Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i> |
| Compotine La Méditerranée | Dessert lacté <i>Lait</i> | | Fruit |
| lundi 18 | mardi 19 | jeudi 21 | vendredi 22 |
| Potage méditerranéen (tomates-basilic) <i>Céleri</i> | Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i> | Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> | Potage champignons BIO <i>Céleri</i> |
| Mijoté de lentilles à la méditerranéenne et lardinettes de dinde (carottes , courgettes, poivrons) Boulgour <i>Gluten (blé), céleri</i> |  Crudités , vinaigrette Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i> |  Pâtes (complètes) à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> |  Potée aux bettes Fish stick Sauce tartare <i>Gluten (blé), poissons, œufs, lait, moutarde</i> |
| Fruit | Fruit | Dessert lacté <i>Lait</i> | Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i> |
| lundi 25 | mardi 26 | jeudi 28 | vendredi 29 |
| Congé | Potage carottes BIO <i>Céleri</i> | Potage tomates BIO <i>Céleri</i> | Potage navets BIO <i>Céleri</i> |
| | Haricots verts, échalotes Omelette, coulis de légumes Pommes de terre nature <i>Œufs, lait, céleri</i> |  Couscous de légumes du chef (carottes , chou-fleur , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i> |  Epinards à la crème Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> |
| | Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i> | Dessert lacté <i>Lait</i> | Fruit |

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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).
 Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% 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.