

# MENU FEVRIER 2025

## ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE



lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
Potage <b>patates douces</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>panais</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chicons</b> BIO <i>Céleri</i>
 Chou blanc à la crème Saucisse de campagne Boullghour  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Potée aux <b>épinards</b> Filet de merlu  <i>Gluten (blé), poissons, lait, soja, céleri</i>	 Dahl de lentilles corail aux tomates, <b>carottes</b> et lait de coco Riz  <i>Céleri, moutarde</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, <b>carottes</b> , <b>oignons</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Fromage  <i>Lait</i>	Fruit
lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille d'hiver (tomates, <b>carottes</b> , <b>champignons</b> ) Boulette (de volaille) Orge  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de colin Purée nature  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Carottes</b> Rosbif, sauce poivre doux Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit  <b>CARNAVAL</b>
lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, <b>échalotes</b> Filet de poulet Semoule  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Fenouil, sauce tomatée Filet de Hoki Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Pâtes Sauce fromage aux <b>champignons</b>  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Sauce Arlequin aux petits légumes Burger (de bœuf) Purée ciboulette  <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Orange des Gilles

 : 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, oeufs, 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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

