

MENU NOVEMBRE 2025

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

lundi 03		mardi 04		mercredi 05		jeudi 06		vendredi 07	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	
 Petits pois au coulis de tomates Filet de Quorn Boullghour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>		 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Chou frisé , sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Sauté de porc Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, arachides</i>	
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 10		mardi 11		mercredi 12		jeudi 13		vendredi 14	
Conférence pédagogique		Congé		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage panais BIO <i>Céleri</i>	
				 Poireaux à la crème Rôti de dinde Pommes de terre ciboullette <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Quinotto crémeux de légumes (haricots, brocolis , petits pois) et ricotta <i>Lait, céleri</i>		Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	
				Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 17		mardi 18		mercredi 19		jeudi 20		vendredi 21	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage potiron BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Légumes d'automne (panais , carottes , céleri-rave) Saucisse de campagne Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, arachides</i>		 Pâtes à la norvégienne saumon- épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>		Haricots verts, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rôties aux herbes <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap (primaires) / Riz (maternelles) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Brocolis Burger végétarien Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), soja, lait, céleri, sésame</i>	
Fruit		Fromage <i>Lait</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 24		mardi 25		mercredi 26		jeudi 27		vendredi 28	
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	
Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 Salsifis à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Petits pois Pâtes (complètes) crème de chou-fleur Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Tajine Tunisien de poulet au citron et olives (carottes oignons) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé 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: boulghour, 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 bœuf, 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.