

MENU JUILLET 2025

PLAINES DE UCCLE

lundi 7 juillet	mardi 8 juillet	mercredi 9 juillet	jeudi 10 juillet	vendredi 11 juillet
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
Brocoli Poulet, sauce curry Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Fenouil, sauce tomate Filet de Hoki Frites <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri, arachides</i>	 Crudités, vinaigrette Rôti de porc aux fines herbes Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes (courgettes, carottes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, 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 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 (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.



MENU AOÛT 2025

PLAINES DE UCCLE

lundi 18 août	mardi 19 août	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Quinoa <i>Céleri</i>	 Potée aux carottes Fish stick Sauce tartare <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Frites <i>Gluten (blé), lait, céleri, arachides</i>	 Pâtes Sauce ricotta et épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</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 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 (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.

