

MENU AVRIL 2026

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

Pâques

		mercredi 01		jeudi 02	vendredi 03				
		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>				
		Petits pois, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri</i>	Crudités , vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde</i>				
		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>	Œufs de Pâques <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>				
lundi 06		mardi 07		mercredi 08		jeudi 09		vendredi 10	
<i>Congé</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
		Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Omelette Boulgour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		Bettes à la crème Pain de veau Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait</i>		Pâtes (complètes) Sauce au pesto vert, brocoli et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Compote de pommes Boulettes Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde, arachides</i>	
		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 13		mardi 14		mercredi 15		jeudi 16		vendredi 17	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		Crudités , vinaigrette Filet de Lieu noir Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>		Poireaux à la crème Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>		Pâtes Sauce aux légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Brocolis, sauce curry Filet de poulet Pommes de terre aux herbes <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	
Fruit		Fromage <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>	
lundi 20		mardi 21		mercredi 22		jeudi 23		vendredi 24	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
Potée aux carottes Œuf dur, sauce dressing <i>Œufs, lait, moutarde</i>		Pâtes (complètes) à la norvégienne saumon- épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>		Chou-fleur au curcuma Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		ASSIETTE SOLIDAIRE Ragoût sénégalais (carottes , tomates, haricots blancs) Riz <i>Céleri</i>		Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Frites <i>Gluten (blé, orge), lait, arachides</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>	

 : 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: 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 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.

