




MENU AVRIL 2026

ECOLES DE WATERMAEL BOISFORT

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 daupinois <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
 Congé	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 Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde</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 Quorn 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 Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), lait</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>

humundi

 : 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.

