

# DES NOUVEAUX DESSERTS AU MENU !



Des gaufres en janvier, des crêpes en février, mais de la ferme du Censier!



C'est une ferme Bio qui se trouve à Doische, un petit village de l'arrondissement de Philippeville dans la province de Namur.



Ils confectionnent, avec les œufs de leurs poules, des gaufres et des crêpes locales, bio et délicieuses.

Pour plus d'info <https://www.fermecensier.be>





# MENU JANVIER 2026

## ECOLES DE WATERMAEL BOISFORT

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
<b>Carottes</b> Pâtes Sauce tomate et basilic et lentilles Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri	<b>Purée au céleri-rave et cerfeuil</b> Filet de Hoki Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri	Petits pois, <b>échalotes</b> Omelette, coulis de légumes Pommes de terre nature <i>(Œufs, lait, céleri)</i>	Couscous de légumes du chef ( <b>carottes</b> , potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule Gluten (blé), céleri	Blanquette de volaille aux légumes d'hiver ( <b>champignons, carottes, oignons</b> ) Riz Gluten (blé), œufs, lait, céleri
Compotine	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Gaufre Gluten (blé), œufs, lait
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>panais</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Chou blanc, sauce curry et lait de coco</b> Lentilles corail Quinoa Gluten (blé), céleri, moutarde	<b>Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes)</b> Waterzooi de poissons Riz Gluten (blé), poissons, lait, céleri	Haricots verts Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>(Gluten (blé, orge), œufs, lait)</i>	Pâtes (complètes) Sauce au pesto, petits pois et lentilles Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri	<b>Crudités, vinaigrette</b> Boulette, sauce liégeoise Pommes de terre en chemise Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde
Fruit	Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>patates douces</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage potirons BIO <i>Céleri</i>
<b>Carottes</b> Filet de Quorn sauce douce à l'ananas Boulghour Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde	<b>Potée aux épinards</b> Filet de Colin Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri	Chou rouge aux pommes Spiringu de porc Pommes de terre nature <i>(Gluten (blé, orge), lait, moutarde)</i>	<b>Céleri-rave</b> Mac & cheese (petits pois, béchamel de <b>céleri</b> ) Pâtes (complètes) Gluten (blé), lait, céleri	<b>Crudités, vinaigrette</b> Burger de bœuf Pommes de terre persillées Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
<b>Epinards</b> à la crème Haricots blancs Pommes de terre en chemise Gluten (blé), lait	<b>Pâtes à l'Ostendaise</b> (colin, crevettes roses, <b>carottes, poireaux, céleri-rave</b> ) Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri	<b>Chicons</b> caramélisés Filet de cuisse de poulet Pommes de terre rôties <i>(Gluten (blé), œufs, lait)</i>	Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs, haricots rouges) Wrap <sub>(primaires)</sub> / Quinoa <sub>(maternelles)</sub> Gluten (blé), céleri / Céleri	Riz pilaf façon nasi-goreng (haricots, chou-fleur, <b>oignons</b> ) Emincé de volaille Sauce aigre-douce aux poivrons Gluten (blé), soja, céleri
Fruit	Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit

Douceurs d'hiver



: Plat végétarien : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick : Plat contenant de la viande de porc <b>Légumes de saison :</b> 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 : <a href="mailto:allergie@tcoservice.com">allergie@tcoservice.com</a> . Elle vous répondra dans les meilleurs délais.	