



MENU 24 - 28 OCTOBRE 2022

THE BEPS INTERNATIONAL SCHOOL

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux carottes Pommes de terre persillées	 Crudités , dressing Filet de Hoki Purée nature	 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs haricots rouges) Riz pilaf	Pâtes au potiron et pépites de poulet Fromage râpé
<i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	<i>Céleri</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Fruit



: Plat végétarien



Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

