













MENU AOUT-SEPTEMBRE 2022


THE BEPS INTERNATIONAL SCHOOL

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
 Carottes Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri, moutarde</i>
 Fenouil à la Provençale Dés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Epinards à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>	 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Purée nature <i>Gluten, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Melon	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>
Poireaux à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, soja, céleri</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>	Haricots verts Blanc de volaille Purée nature <i>Lait, œufs, gluten, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage Epinards <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Crudités, dressing Pêche au thon Riz <i>Oeufs, Moutarde, Poissons, Céleri</i>	 Tajine de légumes (carottes, courgettes) aux lentilles vertes Pommes de terre <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit

Viva Italia



 : 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, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

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

ALLERGIES: Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas, contacter notre diététicienne par email :

allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

