

# MENU VACANCES D'HIVER

lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Potée aux <b>carottes</b> Saucisse (de volaille)  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille Filet de cabillaud Semoule  <i>Poissons, céleri, gluten (blé, seigle), soja</i>		 Pâtes Sauce aux <b>potimarrons</b> Fromage râpé  <i>Gluten (blé), Lait, Céleri</i>	Haricots verts Burger de bœuf Riz  <i>Gluten (blé, orge), céleri, lait</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit		Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Filet de poulet Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Fish sticks, sauce tartare Purée nature  <i>Gluten (blé), poissons, moutarde, œufs, lait</i>		 Couscous de légumes ( <b>carottes</b> , courgettes, <b>navets</b> , pois chiches) Semoule <i>Céleri, gluten (blé)</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), céleri, lait, œufs, soja</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit		Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.



# MENU KERSTVAKANTIE

lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
BIO preisoep <i>Selderij</i>	Bio Knolselder <i>Selderij</i>		BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>
Wortelstoofpot (Kippen)worst  <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	 Ratatouille Kabeljauwfilet Griesmeel  <i>Vis, selderij, gluten (tarwe, rogge), soja</i>		 Pasta Kastanjepompoensaus Geraspte kaas  <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Prinsessenbonen Rundsburger Rijst  <i>Gluten (tarwe, gerst), selderij, melk</i>
Melkdesserts  <i>Melk</i>	Fruit		Koekje  <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>		BIO Butternutsoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>
Appelmoes Kipfilet Gebakken aardappelen  <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 <b>Rauwkost</b> , vinaigrette Fish sticks, tartaarsaus  Aardappelpuree  <i>Gluten (tarwe), vis, mosterd, eieren, melk</i>		 Koeskoes van groenten (wortelen, courgettes, witte knolletjes, kikkererwten)  Griesmeel <i>Selderij, gluten (tarwe)</i>	Pasta Bolognaise van rundsvlees (tomaten, wortelen)  Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), selderij, melk, eieren, soja</i>
Melkdesserts  <i>Melk</i>	Fruit		Koekje  <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit

 : Vegetarische schotel  
 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, heek, fish stick  
 : Schotel bevattende varkensvlees

**Seizoensproducten** volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonië

**100% BIO:** de soepen zijn 100% BIO.

**100% BIO:** bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren, appels, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).

Erkend door [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

**75% lokaal:** 75% van de ingrediënten zijn van lokale oorsprong.

Allergenen met vermeldingsplicht worden cursief weergegeven op het menu (Belgisch Koninklijk Besluit 17/07/2014). Deze zijn aanwezig als ingrediënten in het menu. Aangezien onze maaltijden in een grootkeuken worden bereid, kunnen we de afwezigheid van sporen van andere allergenen niet garanderen. Voor alle verdere inlichtingen, contacteer onze diëtiste via e-mail: [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

