


# MENU SEPTEMBRE 2018

## INSTITUT DE LA PROVIDENCE

### JODOIGNE




Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>Andalou</b> <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
Raviolis Sauce <b>tomates</b> et basilic Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Waterzooi de poisson Pommes nature  <i>Gluten, lait, céleri, poisson, soja</i>	Vol au vent <b>Champignons</b> Riz persillé  <i>Lait, gluten, céleri</i>	Saucisse de volaille Purée de <b>carottes</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>
Compote	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>tomate basilic</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	<i>Menu en direct des champs</i>
 Dés de porc à la <b>provençale</b> Semoule  <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Colin <b>Crudités de saison</b> Dressing maison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage <b>courgettes ciboulette</b> Cuissot de volaille à l'estragon <b>Haricots verts</b> au beurre de ferme Pommes chemise <i>Gluten, céleri, lait</i>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt de la ferme <i>Lait</i>
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potiron coriande</b> <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	<i>Souvenir de Grèce</i> 
Grillburger de bœuf Compote de <b>pommes</b> Pommes nature  <i>Céleri, gluten,</i>	 Filet de Hoki Purée de <b>brocolis</b>  <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>	 Pâtes Sauce primavera ( <b>courgettes, petits pois, ...</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Minestrone Pain pita Viande Pita Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	 Journée de la fédération Wallonie- Bruxelles	Potage aux 5 légumes <i>Céleri</i>
 Boulettes Sauce <b>tomate</b> et fenouil Boulgour <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes Filet de saumon <b>Epinards</b> à la crème  <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i>		 Spiringue de porc <b>Haricots verts</b> Pommes nature  <i>Céleri, gluten,</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, huile d'olive.


Certifié par [www.certsy.eu](http://www.certsy.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE



**ALLERGIES:** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.