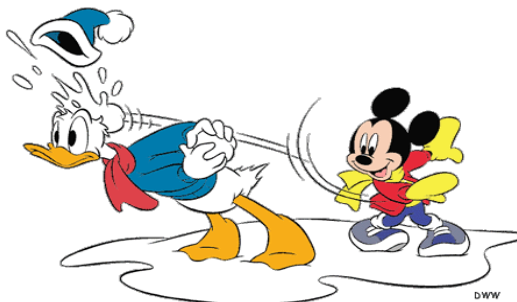
















MENU JANVIER 2019

INSTITUT DE LA PROVIDENCE

JODOIGNE




Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage Julienne <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		 Le grand froid	
Noix de poulet Carottes et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Hoki Poireaux à la crème Pommes persillées <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>		 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Potage d'hiver <i>Céleri</i> Choucroute garnie Purée nature   <i>Céleri, lait, gluten, moutarde, soja</i>	
Compotine		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage tomates persil <i>Céleri</i>		Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille Sauce tomate aux champignons Boulgour <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de saumon Navets à la crème Pommes persillées <i>Gluten, poisson, céleri, lait, soja</i>		 Pâtes Jambon / Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>		Hamburger pur bœuf Salsifis persillés Pommes nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage carottes cumin <i>Céleri</i>		Potage céleri rave <i>Céleri</i>		 Nouvel an chinois 	
 Pain de viande Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Lieu noir Sauce au citron Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde</i>		 Tajine de légumes aux boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>		 Bouillon de légumes <i>Céleri, soja</i> Rendang de boeuf à l'asiatique Riz <i>Céleri, gluten, lait, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 28		Mardi 29		Jeudi 31			
Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage potiron <i>Céleri</i>			
 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		 Filet de Colin au curry Purée de céleri rave <i>Poisson, soja, céleri, lait, gluten</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes ,...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>			
Yaourt <i>Lait</i>		Crème chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison			

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


Certifié par www.certisys.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**

