

Chaque mois un calendrier vous est proposé pour inscrire éventuellement votre enfant aux dîners chauds.

Ce calendrier doit être remis complété pour le mardi 4 septembre au titulaire.

Le paiement se fait uniquement via le compte de l'école : **AXA BE26 750-9440784-29** BIC **AXABBE22**

! Nous devons réserver le nombre exact de repas dans les plus brefs délais. Nous vous demandons donc de rentrer vos réservations pour la date indiquée ci-dessus. Un enfant non inscrit ne pourra pas avoir accès aux dîners chauds. Merci de votre compréhension.

Prix d'un repas : **4,20 €** pour les **P1 et P2** ; **4,30 €** pour les **P3 et P4**

NOM : PRENOM : CLASSE :

Je souhaite inscrire mon enfant au dîner complet pour les jours marqués d'une croix.

Je verse € sur le compte avec comme communication : nom + prénom + classe + dîner mois de....

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Potage chou-fleur Céleri  Pâtes Matriciana Lardons Fromage râpé Gluten, céleri, lait Compotine	Potage Andalou Céleri Saucisse de volaille Purée aux carottes Gluten, lait, céleri Fruit de saison	Bouillon de légumes Céleri Vol au vent Champignons Frites Lait, gluten, céleri, arachides Yaourt Gluten, lait, œufs, fruits à coque	Potage lentilles corail Céleri Filet de Cabillaud aux fines herbes Brocolis Pommes nature Gluten, céleri, lait, poisson, soja Crème chocolat Lait
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage épinards Céleri Pâtes Lardinettes de dinde Sauce primavera (courgettes, petits pois, ...) Fromage râpé Gluten, céleri, lait	Potage tomate basilic Céleri Filet de Colin Crudités de saison Dressing maison Purée nature Poisson, lait, œufs, moutarde, céleri, soja Fruit de saison	Potage brocolis Céleri Rôti de porc à la provençale Frites Arachides, céleri, gluten, lait, soja Fruit de saison	Menu en direct des champs Potage courgettes ciboulette Cuisson de volaille à l'estragon Haricots verts au beurre de ferme Pommes chemise Gluten, céleri, lait Yaourt de la ferme Lait
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage St Germain Céleri Pâtes Bolognaise (tomates, carottes, courgettes,...) Fromage râpé Gluten, céleri, lait Biscuit Gluten, lait, œufs	Souvenir de vacances : le Maroc Potage aux carottes et jus d'orange Couscous aux légumes et blanc de volaille Gluten, céleri  Pastèque	Potage cerfeuil Céleri Grillburger de bœuf Compote de pommes Frites Gluten, céleri, arachides Crème vanille Lait	Potage potiron coriandre Céleri Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé Gluten, lait, poisson, céleri, soja Fruit de saison
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27 Congé	Vendredi 28
Potage navets Céleri Boulettes Sauce tomate et petits pois Boulgour Gluten, céleri Yaourt Lait	Potage poireaux Céleri Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème Gluten, poisson, lait, céleri Fruit de saison	Journée de la fédération Wallonie-Bruxelles 	Potage aux 5 légumes Céleri Springue de porc Haricots verts Pommes nature Gluten, céleri Fruit de saison

Ingédients 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)

* Non toutes les pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin, et peuvent provenir de l'agriculture en conversion biologique.

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

 : Plat végétarien

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

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.