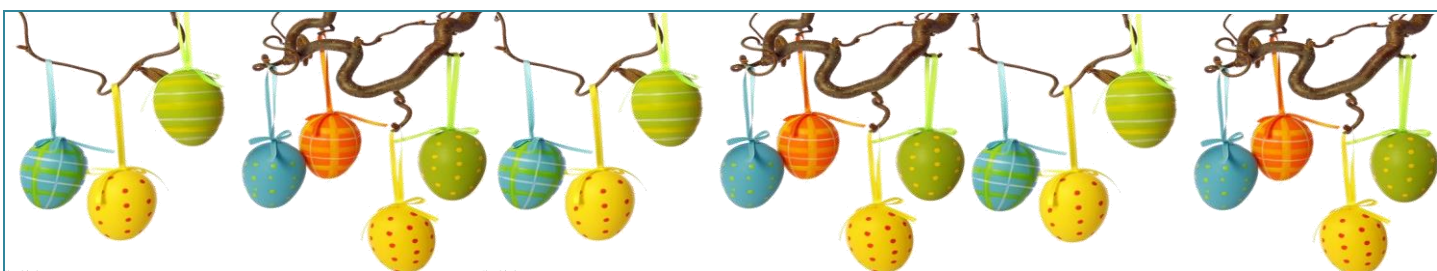






MENU AVRIL 2018 INSTITUT SAINT HENRI




| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|--|---|--|---|--|
| Potage cresson <i>Céleri</i> | Potage minestrone <i>Céleri, gluten</i> | Potage St Germain <i>Céleri</i> | Potage poireaux <i>Céleri</i> | Potage carottes <i>Céleri</i> |
| Vol au vent de volaille Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i> |  Filet de Colin Purée aux épinards <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i> | Filet de poulet Sauce à l'orange Carottes râpées et dressing Pommes nature <i>Oeufs, moutarde, céleri, gluten</i> | Pâtes légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> |  Saucisse Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri,</i> |
| Compote | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | Fruit de saison | Yaourt <i>Lait</i> | Fruit de saison |
| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
| Potage Parmentier <i>Céleri</i> | Potage lentilles corail <i>Céleri</i> | Potage épinards <i>Céleri</i> | Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i> | Potage tomate coriandre <i>Céleri</i> |
| Cuissot de poulet Sauce chèvre et basilic Haricots verts aux oignons Pommes nature <i>Lait, gluten, céleri</i> |  Colombo de poisson des antilles (courgettes, poivrons, tomates, lait de coco, riz) <i>Poisson, soja, céleri, lait</i> | Blanquette de veau Carottes Pommes persillées <i>Lait, gluten, céleri</i> | Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> |  Rôti de porc Crudités de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i> |
| Crème chocolat <i>Lait</i> | Banane | Fruit de saison | Yaourt <i>Lait</i> | Fruit de saison |
| Lundi 30 | | | | |
| Potage brocolis <i>Céleri</i> | | | | |
| Paupiette de veau Sauce tomate et fenouil Boulgour <i>Lait, gluten, céleri</i> | | | | |
| Compotine | | | | |

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.

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, Lieu noir, Saumon

 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

