

DES NOUVEAUX DESSERTS AU MENU !



Des gaufres en janvier, des crêpes en février, mais de la ferme du Censier!



C'est une ferme Bio qui se trouve à Doische, un petit village de l'arrondissement de Philippeville dans la province de Namur.



La ferme du Censier, c'est eux, ils sont frère et sœur. Ils ont choisi de poursuivre la tradition familiale en élevant les animaux avec respect.



Ils confectionnent, avec les œufs de leurs poules, des gaufres et des crêpes locales, bio et délicieuses.

Pour plus d'info <https://www.fermecensier.be>



MENU JANVIER 2026

ECOLES D'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE

Douceurs d'hiver

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
Potage cresson BIO Céleri	Potage lentilles corail BIO Céleri	Potage poireaux BIO Céleri	Potage potimarrons BIO Céleri
Carottes Raviolis (bœuf) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé Gluten (blé), œufs, lait, céleri	Purée au céleri-rave et cerfeuil Filet de Hoki Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri	Couscous de légumes du chef (carottes, potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule Gluten (blé), céleri	Blanquette de haricots blancs aux légumes d'hiver (champignons, carottes, oignons) Riz Gluten (blé), lait, céleri
Plats froids			
Saumon belle-vue, vinaigrette à la ciboulette Salade de quinoa aux petits légumes Poissons, œufs, céleri, moutarde	Wrap Poulet au pesto (roquette, pesto vert, carottes râpées), crudités, vinaigrette Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Houmous, batonnets de carottes, pain blanc Gluten (blé), œufs, moutarde, sésame	Gouda, crudités, vinaigrette, pain gris Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde
Compotine	Fruit de saison	Dessert lacté Lait	Fruit de saison
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Potage Saint-Germain BIO Céleri	Potage tomates BIO Céleri	Potage carottes BIO Céleri	Potage cerfeuil BIO Céleri
Chou blanc, sauce curry et lait de coco Lentilles corail Quinoa Gluten (blé), céleri, moutarde	Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz Gluten (blé), poissons, lait, céleri	Pâtes (complètes) Sauce au pesto, petits pois et lentilles Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri	Crudités, vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Frites Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde, arachides
Plats froids			
Taboulé aux petits légumes, feta, vinaigrette au yaourt Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Wrap Falafel (carottes râpées, mayonnaise au curry), crudités, vinaigrette Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Pain de viande, crudités, vinaigrette, pain blanc Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde	Sardines, macédoine de légumes, sandwich Gluten (blé), poissons, œufs, lait, céleri, moutarde
Fruit de saison	Biscuit Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)	Dessert lacté Lait	Fruit de saison
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage pois chiches BIO Céleri	Potage patates douces BIO Céleri	Potage champignons BIO Céleri	Potage potirons BIO Céleri
Carottes Filet de Quorn sauce douce à l'ananas Boulghour Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde	Potée aux épinards Filet de Colin Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri	Céleri-rave Mac & cheese (petits pois, béchamel de céleri) Pâtes (complètes) Gluten (blé), lait, céleri	Crudités, vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre persillées Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde
Plats froids			
Houmous, crudités, vinaigrette, pain blanc Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde, sésame	Salade d'œufs, crudités, vinaigrette, sandwich Gluten (blé), œufs, lait, moutarde	Pêche au thon, crudités, vinaigrette, pain gris Gluten (blé), œufs, poissons, céleri, moutarde	Wrap Mozzarella (salade, pesto vert), crudités, vinaigrette Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde
Fruit de saison	Fromage Lait	Dessert lacté Lait	Fruit de saison
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Potage carottes BIO Céleri	Potage cerfeuil BIO Céleri	Potage épinards BIO Céleri	Potage lentilles corail BIO Céleri
Epinards à la crème Saucisse de campagne Frites Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, arachides	Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri	Chili sin carne (tomates, carottes, maïs, haricots rouges) Wrap (primaires) / Quinoa (maternelles) Gluten (blé), céleri / Céleri	Riz pilaf façon nasi-goreng (haricots, chou-fleur, oignons) Omelette Sauce aigre-douce aux poivrons Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri
Plats froids			
Falafels, crudités, sauce au yaourt, pain blanc Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Wrap César (poulet, salade, maïs), crudités, vinaigrette Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Batonnets de fromage, crudités, vinaigrette, pain gris Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Salade Niçoise (thon, haricots verts, olives, pommes de terre) Poissons, œufs, lait, céleri, moutarde
Fruit de saison	Biscuit Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)	Dessert lacté Lait	Fruit de saison

: Plat végétarien

: Poisson labellisé MSC/ASC (péche 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, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.



ICI, ON EST LABELLISÉ CANTINE DURABLE !

ÉCOLES COMMUNALES D'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE

JUIN 2024 - 2027