

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.



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

Douceurs d'hiver



| lundi 05 | mardi 06 | jeudi 08 | vendredi 09 |
|---|--|---|--|
| Potage cresson BIO <i>Céleri</i> Carottes Raviolis (bœuf) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i> | Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Purée au céleri-rave et cerfeuil Filet de Hoki <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> | Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Couscous de légumes du chef (carottes, potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i> | Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i> Blanquette de volaille aux légumes d'hiver (champignons, carottes, oignons) Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i> |
| lundi 12 | mardi 13 | jeudi 15 | vendredi 16 |
| Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i> Chou blanc, sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Quinoa <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i> | Potage tomates BIO <i>Céleri</i> Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i> | Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce au pesto, petits pois et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> | Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Crudités , vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde</i> |
| lundi 19 | mardi 20 | jeudi 22 | vendredi 23 |
| Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i> Carottes Mijoté de dinde sauce douce à l'ananas Boulghour <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i> | Potage patates douces BIO <i>Céleri</i> Potée aux épinards Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i> | Potage champignons BIO <i>Céleri</i> Céleri-rave Mac & cheese (petits pois, béchamel de céleri) Pâtes (complètes) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> | Potage potirons BIO <i>Céleri</i> Crudités , vinaigrette Burger de bœuf Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i> |
| lundi 26 | mardi 27 | jeudi 29 | vendredi 30 |
| Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Epinards à la crème Saucisse de campagne Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i> | Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i> | Potage épinards BIO <i>Céleri</i> Chili sin carne (tomates, carottes, maïs, haricots rouges) Wrap _(primaires) / Quinoa _(maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i> | Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Riz pilaf façon nasi-goreng (haricots, chou-fleur, oignons) Emincé de volaille Sauce aigre-douce aux poivrons <i>Gluten (blé), soja, céleri</i> |

: Plat végétarien

: Poisson labellisé MSC/ASC (pêche 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: bougour, 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 boeuf, 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.

