



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

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.

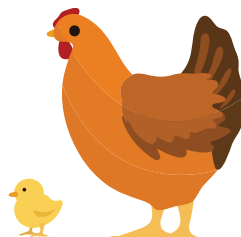
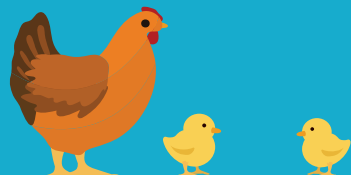
La ferme du Censier, c'est eux, ils sont frère et sœur. Ils ont choisi de poursuivre la tradition familiale en élevant les animaux avec respect.



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>









Retrouve les crêpes bio de la ferme du Censier au menu
le 2 février
pour la Chandeleur !



MENU JANVIER 2026




Douceurs d'hiver



lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Carottes Raviolis (bœuf) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Purée au céleri-rave et cerfeuil Filet de Hoki <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes , potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Blanquette de volaille aux légumes d'hiver (champignons, carottes, oignons) Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Compotine	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Gaufre <i>Gluten (blé), œufs, lait</i>
lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Journée pédagogique Garderie à Wisterzée Pas de repas chaud	Journée pédagogique Garderie à Wisterzée Pas de repas chaud
Chou blanc, sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Quinoa <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>		
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		
lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Journée pédagogique Garderie à Wisterzée Pas de repas chaud
Carottes Mijoté de dinde sauce douce à l'ananas Boulghour <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	 Potée aux épinards Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Céleri-rave Mac & cheese (petits pois, béchamel de céleri) Pâtes (complètes) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	
lundi 26	mardi 27	jeudi 29	vendredi 30
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
 Epinards à la crème Saucisse de campagne Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap ^(primaires) / Quinoa ^(maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / 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>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit



INDONESIE

 : 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: boulghour, 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.

