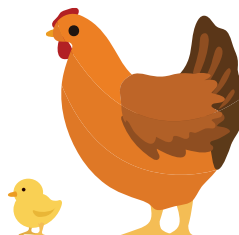




NIEUWE DESSERTS OP HET MENU!

Ontdek de biologische
pannenkoeken van de boerderij
Censier op het menu
de 2 februari
voor Maria-Lichtmis



Wafels in januari, pannenkoeken in februari, maar van de boerderij van Censier!



**Het is een biologische boerderij in Doische,
een dorp in het arrondissement Philippeville in
de provincie Namen.**

De boerderij Censier wordt beheerd door een broer en
een zus. Ze hebben ervoor gekozen om de familietraditie
voort te zetten door dieren met respect te houden.



Met de eieren van hun kippen maken ze lokale,
biologische en heerlijke wafels en pannenkoeken.

Voor meer info: <https://www.fermecensier.be>



MENU JANUARI 2026

GEMEENTESCHOLEN VAN SCHAARBEEK

winter lekkers



maandag, 5	dinsdag, 6	woensdag, 7	donderdag, 8	vrijdag, 9
BIO waterkers soep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO Rapen soep <i>Selderij</i>	BIO preis oep <i>Selderij</i>	BIO kastanjepompensoep <i>Selderij</i>
Wortelen Ravioli (rundvlees) met tomatensaus en basilicum Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	 Hokifilet selder- en kervelpuree <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, melk, selderij</i>	Erwten, sjalotten Omelet, groentecoulis Natuuraardappelen <i>Eieren, melk, selderij</i>	 Koeskoes van groenten van de chef (Wortelen , pompoen, witte kool, kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Blanket van gevogelte met wintergroenten (champignons, wortelen, uien) Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>
Vegetarische alternatieven				
Wortelen Pasta tomaten- en basilicumsaus met kervel Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Puree selder- en kervelpuree Falafels Yoghurtsaus <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	Erwten, sjalotten Omelet, groentecoulis Natuuraardappelen <i>Eieren, melk, selderij</i>	Koeskoes van groenten van de chef (Wortelen , pompoen, witte kool, kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Blanket van witte bonen met wintergroenten (champignons, wortelen, uien) Rijst <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Wafel <i>Gluten (tarwe), eieren, melk</i>
maandag, 12	dinsdag, 13	woensdag, 14	donderdag, 15	vrijdag, 16
BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO pastinaak soep <i>Selderij</i>	BIO wortel soep <i>Selderij</i>	BIO kervel soep <i>Selderij</i>
Witte kool, kerriesaus en kokosmelk Kippensneetje Quinoa <i>Gluten (tarwe), selderij, mosterd</i>	 Julienne van groenten (prei, knolselder, wortelen) Waterzooi van vis Rijst <i>Gluten (tarwe), vis, melk, selderij</i>	Prinsessenbonen Kipfilet Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	 Pasta (volkoren) Pestosaus, erwten en linzen Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	 Rauwkost , vinaigrette Gehaktbal, Luikse saus Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, mosterd</i>
Vegetarische alternatieven				
Witte kool, kerriesaus en kokosmelk Rode linzen Quinoa <i>Gluten (tarwe), selderij, mosterd</i>	Waterzooi van groenten (prei, knolselder, wortelen) met witte bonen Rijst <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Prinsessenbonen Hardgekookt ei, dressing Gebakken aardappelen <i>Eieren, melk, mosterd</i>	Pasta (volkoren) Pestosaus, erwten en linzen Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Rauwkost , vinaigrette Vegetarische balletjes Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
maandag, 19	dinsdag, 20	woensdag, 21	donderdag, 22	vrijdag, 23
BIO kikkererwtensoep <i>Selderij</i>	BIO zoete aardappelen soep <i>Selderij</i>	BIO Knolselder soep <i>Selderij</i>	BIO champignon soep <i>Selderij</i>	BIO pompensoep <i>Selderij</i>
Wortelen Stoofpotje van kalkoen zoete ananassaus Bulgur <i>Gluten (tarwe), selderij, mosterd</i>	 Stoofpotje met spinazie Pollakfilet <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, melk, selderij</i>	 Rode kool met appeltjes Varkensspiering Natuuraardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, mosterd</i>	 Knolselder Mac & cheese (erwten, bechamel van knolselder) Pasta (volkoren) <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Rauwkost , vinaigrette Rundsburger Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, mosterd</i>
Vegetarische alternatieven				
Wortelen Quornfilet zoete ananassaus Bulgur <i>Gluten (tarwe), eieren, selderij, mosterd</i>	Stoofpotje met spinazie Omelet <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	Rode kool met appeltjes Vegetarische burger Natuuraardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), soja, melk, selderij, sesam</i>	Knolselder Mac & cheese (erwten, bechamel van knolselder) Pasta (volkoren) <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Rauwkost , vinaigrette Stoofpotje van groene linzen Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Eieren, melk, selderij, mosterd</i>
Fruit	Kaas <i>Melk</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
maandag, 26	dinsdag, 27	woensdag, 28	donderdag, 29	vrijdag, 30
BIO wortel soep <i>Selderij</i>	BIO kervel soep <i>Selderij</i>	BIO uien soep <i>Selderij</i>	BIO spinazie soep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>
 Spinazie met roomsaus Boerenworst Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, mosterd</i>	 Pasta op Oostendse wijze (pollak, roze garnalen, wortelen, prei, knolselder) <i>Gluten (tarwe), schaaldieren, vis, melk, selderij</i>	Gekarameliseerd witloof Filet van kippenbil Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk</i>	 Chili sin carne (tomaten, wortelen , maïs, rode bonen) Wrap (Lager) / Quinoa (kleuterschool) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Pilav rijst nasi-goreng stijl (bonen, bloemkool, uien) Kippensneetje Zoetzure saus met paprika's <i>Gluten (tarwe), soja, selderij</i>
Vegetarische alternatieven				
Spinazie met roomsaus Witte bonen Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe), melk</i>	Pasta, roomsaus met groenten (wortelen, prei, knolselder) en rode linzen <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Gekarameliseerd witloof Quornfilet Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	Chili sin carne (tomaten, wortelen , maïs, rode bonen) Wrap (Lager) / Quinoa (kleuterschool) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Pilav rijst nasi-goreng stijl (bonen, bloemkool, uien) Omelet Zoetzure saus met paprika's <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit

 : Vegetarische schotel

 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, heek, fish stick
 : Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonie

100% BIO: de soepen zijn 100% BIO.

100% BIO: bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren, appels, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).

Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

75% lokaal: 75% van de ingrediënten zijn van lokale oorsprong.

Allergenen met vermeldingsplicht worden cursief weergegeven op het menu (Belgisch Koninklijk Besluit 17/07/2014). Deze zijn aanwezig als ingrediënten in het menu. Aangezien onze maaltijden in een grootkeuken worden bereid, kunnen we de afwezigheid van sporen van andere allergenen niet garanderen. Voor alle verdere inlichtingen, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.