


MENU DECEMBER 2021

SCHOLEN VAN SCHAARBEEK






Belgisch menu

		Woensdag 01	Donderdag 02	Vrijdag 03
		BIO groentebouillon <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>	BIO selderijsoep <i>Selderij</i>
		 Seizoensrauwkost Dressing van de chef Fish stick Aardappelpuree <i>Vis, gluten, eieren, mosterd, melk</i>	 Schorseneren in roomsaus Varkensgebraad Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, melk, mosterd</i>	 Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
		Seizoensrauwkost Dressing van de chef Bloemkoolburger Aardappelpuree <i>Gluten, melk, selderij, eieren, mosterd</i>	Schorseneren in roomsaus Vegetarische balletjes Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, soja, melk, eieren</i>	Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
		Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten</i>
Maandag 06	Dinsdag 07	Woensdag 08	Donderdag 09	Vrijdag 10
BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>	BIO pompoensoep <i>Selderij</i>	BIO kikkererwtsoep <i>Selderij</i>
Gestoofde prei Rundsburger Rijst <i>Gluten, eieren, soja, melk</i>	 Appelmoes Pens Gebakken aardappelen <i>Gluten, melk</i>	 Seizoensrauwkost Dressing van de chef Pollakfilet Aardappelpuree <i>Vis, selderij, gluten, soja, eieren, mosterd, melk</i> Vegetarische alternatieven	Champignons , tomatensaus Kipfilet Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, melk, eieren, selderij</i>	 Omelet Spinaziepuree <i>Selderij, eieren, melk</i>
Gestoofde prei Omelet Rijst <i>Melk, eieren</i>	Appelmoes Groenteburger Gebakken aardappelen <i>Gluten, selderij</i>	Linzensalade Seizoensrauwkost Dressing van de chef Aardappelpuree <i>Selderij, eieren, mosterd, melk</i>	Champignons , tomatensaus Rode bonen Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Selderij</i>	Omelet Spinaziepuree <i>Selderij, eieren, melk</i>
Fruit	 Speculoos <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten, soja</i>	Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit
Maandag 13	Dinsdag 14	Woensdag 15	Donderdag 16	Vrijdag 17
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO selderijsoep <i>Selderij</i>	BIO groentebouillon <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>
Pasta Bolognaise van rundsvlees (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren, soja</i>	Champignons Vol-au-vent van kippenvlees Rijst <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Pompoenpuree Hokifilet <i>Vis, selderij, gluten, melk, soja</i> Vegetarische alternatieven	 Prei met roomsaus Varkensspiering Mosterdsaus Natuur aardappelen <i>Gluten, melk, mosterd, selderij</i>	 Penne Kaassaus Courgettes met peterselie Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
Pasta All'Arrabiata (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>	Champignons Vol-au-vent van Quorn Rijst <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	Pompoenpuree Omelet <i>Eieren, melk, selderij</i>	Prei met roomsaus Linzen met kerrie Natuur aardappelen <i>Gluten, selderij, melk, mosterd</i>	Penne Kaassaus Courgettes met peterselie Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Fruit	Chocolade <i>Melk, soja, dopvruchten</i>
Maandag 20	Dinsdag 21	Woensdag 22	Donderdag 23	Vrijdag 24
BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO broccolisoepp <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kastanje pompoensoep <i>Selderij</i>
Rode kool met appeltjes Kippenballetje Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, melk, eieren, mosterd</i>	 Wortelen Stoofpotje van linzen Natuur aardappelen <i>Selderij</i>	 Seizoensrauwkost Dressing van de chef Zalmfilet Pasta <i>Vis, selderij, gluten, soja, eieren, mosterd</i> Vegetarische alternatieven	Spruitjes Kipfilet Aardappelpuree <i>Gluten, eieren, melk</i>	Kalkoengebraad Tomaten-dragoncrèmesaus Peer met siroop Gebakken aardappelen <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>
Rode kool met appeltjes Vegetarische balletjes Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, soja, eieren</i>	Wortelen Stoofpotje van linzen Natuur aardappelen <i>Selderij</i>	Seizoensrauwkost Dressing van de chef Omelet Pasta <i>Selderij, eieren, mosterd, melk, gluten</i>	Spruitjes Falafels Aardappelpuree <i>Gluten, selderij, sesam, melk</i>	Groenteburger Tomaten-dragoncrèmesaus Peer met siroop Gebakken aardappelen <i>Gluten, selderij, melk, soja</i>
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten</i>

Kerstwis



 Vegetarische schotel

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

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

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 (gegarandeerde Belgische oorsprong van september tot juni), appels (gegarandeerde Belgische oorsprong van september tot juni), gepelde tomaten, olijfolie.

20% BIO: maaltijden met minstens 20% biologisch geteelde ingrediënten. Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% lokaal: maaltijden met 70% lokale producten.

ALLERGIEËN : Voor alle vragen over allergenen in onze gerechten, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

