

MENU JUNI 2021


Scholen van SCHAARBEEK


	Dinsdag 01	Woensdag 02	Donderdag 03	Vrijdag 04
	Tomatensoep <i>Selderij</i>	St Germainsoep <i>Selderij</i>	Bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	Rode linzensoep <i>Selderij</i>
	Stoofvlees van rundsvlees Wortelen Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, melk, mosterd</i>	 Pasta op Noorse wijze zalm en spinazie <i>Vis, eluten, selderij, melk</i>	Luikse salade Kalkoenspekjes prinsessenbonen natuurardappelen) <i>Selderij, eieren, melk, eieren, mosterd</i>	 Chili sin carne (tomaten, mais en rode bonen) Rijst <i>Gluten, selderij, melk, eieren, mosterd</i>
	Stoofvlees van Quorn Wortelen Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, melk, eieren, mosterd</i>	Pasta op Noorse wijze met spinazie Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>	Luikse salade (Tofu blokjes prinsessenbonen natuurardappelen) <i>Selderij, eieren, mosterd, soia, eluten</i>	Chili sin carne (tomaten, mais en rode bonen) Rijst <i>Gluten, selderij, melk, eieren, mosterd</i>
	Seizoensfruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit
Maandag 07	Dinsdag 08	Woensdag 09	Donderdag 10	Vrijdag 11
Andalusische soep <i>Selderij</i>	Rode linzensoep <i>Caldarri</i>	Wortelsoep <i>Caldarri</i>	Selderijsoep <i>Caldarri</i>	Courgettesoep <i>Caldarri</i>
Kipfilet en jus van groenten Prinsessenbonen Aardappelpuree <i>Selderij, melk</i>	Kippenbil Ratatouille (tomaten, courgettes,...) Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, eieren, mosterd, melk</i>	 Kabeljauwfilet Knapperige salade van krop- en kruisla Vinaïrette van de chef Aardappelpuree <i>Vis, eluten, selderij, melk</i>	Lamsepigram Flan en spinazie Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, melk, eieren, soia</i>	 Pasta à la Primavera Verde (courgettes, broccoli,...) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
Fricassee van spliterwten Prinsessenbonen Aardappelpuree <i>Selderij, melk</i>	Quornfilet Ratatouille (tomaten, courgettes,...) Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, eieren, mosterd, melk</i>	Omelet Knapperige salade van krop- en kruisla Vinaïrette van de chef Aardappelpuree <i>Eieren, eluten, selderij, melk</i>	Stoofpotje van linzen Flan en spinazie Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, melk, eieren, soia</i>	Pasta à la Primavera Verde (courgettes, broccoli,...) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
TCO Service neemt deel aan de BIO-week georganiseerd door APAQ-W (www.semaine-bio.be)				
Chocolade <i>Soia, melk, doopruchten</i>	Seizoensfruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Compotine
Maandag 14 Het is lekker, het is 100% BIO !	Dinsdag 15	Woensdag 16	Donderdag 17	Vrijdag 18
Spinaziesoep <i>Selderij</i>	St Germainsoep <i>Selderij</i>	Uiensoep <i>Selderij</i>	Bloemkoolsoep met bieslook <i>Selderij</i>	Tomaat-basilicumsoep <i>Selderij</i>
Biodynamische Hamburger en worteltartaar <i>Gluten, selderij, eieren, mosterd</i>	 Kippenballetjes Venkel Tomatensaus Bulgur <i>Gluten, selderij</i>	 Hokfilet Lichte kerriesaus Broccolipuree <i>Vis, eluten, selderij, melk, soia</i> Vegetarische alternatieven	 Varkensspiering Snijbieten met tomatenroomsaus Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Koeskoes van de chef met seizoensgroenten <i>Gluten, selderij</i>
Spinaziesoep <i>Selderij</i>	Vegetarische balletjes Venkel Tomatensaus Bulgur <i>Gluten, selderij</i>	Dahl van rode linzen Broccolipuree <i>Gluten, selderij, melk, soia</i>	Bloemkoolburger met kaas Snijbieten met tomatenroomsaus Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	Koeskoes van de chef met seizoensgroenten <i>Gluten, selderij</i>
Seizoensfruit	Seizoensfruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit
Maandag 21	Dinsdag 22	Woensdag 23	Donderdag 24	Vrijdag 25
Wortelsoep met koriander <i>Caldarri</i>	Minestrone <i>Caldarri, allurien</i>	Rode linzensoep <i>Caldarri</i>	Courgettesoep <i>Caldarri</i>	Preisoep <i>Caldarri</i>
Pasta Bolognese van rundsvlees (tomaten, wortelen,...) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, eieren, soia, melk</i>	 Boerenworst Appelmoes Aardappelpuree <i>Gluten, eieren, soia, melk</i>	 Fish sticks Sla / radijsjes / geraspte wortelen Dressing van de chef Met peterselie bestrooide puree <i>Gluten, vis, selderij, melk, eieren, mosterd</i> Vegetarische alternatieven	Kippenblokjes Curry van groenten op Indische wijze Quinoa <i>Selderij, eluten, melk</i>	 Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, eieren, soia, melk</i>	Vegetarische worst Appelmoes Aardappelpuree <i>Gluten, eieren, soia, melk</i>	Falafels Sla / radijsjes / geraspte wortelen Dressing van de chef Met peterselie bestrooide puree <i>Selderij, melk, eieren, mosterd, eluten</i>	Curry van kikkererwten en groenten op Indische wijze Quinoa <i>Selderij, eluten, melk</i>	Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>
Koekje <i>Gluten, eieren, melk, doopruchten, soia</i>	Seizoensfruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit
 Maandag 28 Zomermenu	Dinsdag 29	Woensdag 30		
Andalusische soep <i>Caldarri</i>	Kikkererwtensoepp <i>Caldarri</i>	Groentebouillon <i>Caldarri</i>		
Kippenspies Salade van rode bieten Aardappelen in de schil <i>Gluten, selderij</i>	 Varkensblokjes Marengo (tomaten, champignons, ...) Griesmeel <i>Gluten, selderij</i>	 Vispannetje Julienne van groenten Met peterselie bestrooide rijst <i>Gluten, soia, melk, vis, selderij</i>		
Andalusische soep <i>Caldarri</i>	Witte bonen Marengo (tomaten, champignons, ...) Griesmeel <i>Gluten, selderij</i>	Pannetje van linzen Julienne van groenten Met peterselie bestrooide rijst <i>Gluten, soia, melk, selderij</i>		
Dessertenmix <i>Gluten, eieren, melk, doopruchten, soia</i>	Seizoensfruit	Dessertenmix <i>Gluten, eieren, melk, doopruchten, soia</i>		


Ingrediënten uitsluitend afkomstig van de biologische landbouw: 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*, appelen*, gepelde tomaten, yoghurt, olijfolie. TCO Service : maaltijden met minstens 20% biologisch geteelde ingrediënten. Erkend door www.certsys.eu (BE-BIO-01)

* Onze appels en peren zijn gegarandeerd van Belgische origine van september tot juni.

De ingrediënten aangeduid in het vet zijn seizoensgebonden ingrediënten volgens de kalender van seizoensfruit en -groenten van het BIM.

 : Schotel bevattende varkensvlees

 : Vis MSC (duurzame visvangst): Kabeljauw, pollak, fish sticks, hoki, koolvis

 : Vegetarische schotel

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.