











MENU NOVEMBER 2021

SCHOLEN VAN SCHAARBEEK

Maandag 08	Dinsdag 09	Woensdag 10	Donderdag 11	Vrijdag 12
BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	Bio Knolselder <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	Vakantie Wapenstilstandsdag	Courgettesoep <i>Selderij</i>
 Pasta met pompoen en varkensblokjes <i>Gluten, selderij, melk</i>	Witte knolletjes in botersaus met tomatencoulis Filet van kippenbil Klein spelt <i>Gluten, melk, selderij, eieren</i>	 Stoemp met wortelen Kabeljauwfilet <i>Vis, soja, gluten, selderij, melk</i>		 Spruitjes Varkensgebraad Natuuraardappelen <i>Gluten, melk, mosterd</i>
Pasta met pompoen en kikkererwten <i>Gluten, selderij, melk</i>	Vegetarische alternatieven Witte knolletjes in botersaus met tomatencoulis Stoofpotje van spliterwten Klein spelt <i>Gluten, melk, selderij</i>	Stoemp met wortelen Groene linzen <i>Melk, selderij</i>		Vegetarische alternatieven Spruitjes Tofu Natuuraardappelen <i>Soja, selderij</i>
Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten, soja</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	
Maandag 15	Dinsdag 16	Woensdag 17	Donderdag 18	Vrijdag 19
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kikkererwtensoepp <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO broccolisoepp <i>Selderij</i>	BIO pompoensoep <i>Selderij</i>
Champignons Pasta met champignonsaus Kalkoenspekreepjes <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	Broccoli Burger van rundsvlees Natuuraardappelen <i>Gluten, melk, soja, eieren</i>	 Seizoensrauwkost Dressing van de chef Pollakfilet Rijst <i>Vis, selderij, eieren, mosterd, soja, gluten</i>	Bieten met roomsaus Kipgebraad Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	 Pasta met courgettes en pesto Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, dopvruchten</i>
Champignons Pasta met champignonsaus Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>	Broccoli Burger van groenten Natuuraardappelen <i>Gluten, selderij</i>	Vegetarische alternatieven Seizoensrauwkost Dressing van de chef Omelet Rijst <i>Melk, eieren, mosterd</i>	Bieten met roomsaus Rode linzen Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Melk, selderij</i>	Pasta met courgettes en pesto Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, dopvruchten</i>
Appelmoes	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Fruit
Maandag 22	Dinsdag 23	Woensdag 24	Donderdag 25	Vrijdag 26
BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>	BIO rode bonensoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO champignonsoep <i>Selderij</i>
Scandinavische ragout van rundsvlees met wortelen Aardappelpuree <i>Gluten, melk, mosterd, selderij</i>	Vergeten groenten (pastinaak, knolselder, aardpeer) Kipfilet Rijst <i>Gluten, selderij, eieren, melk</i>	 Pasta op Noorse wijze (zalm en spinazie) <i>Vis, gluten, selderij, melk</i>	Prei in roomsaus Rosbief Aardappelpuree <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Koeskoes van groenten van de chef (kastanjepompoen, bloemkool) <i>Gluten, selderij</i>
Stoofpotje van linzen met wortelen Aardappelpuree <i>Selderij</i>	Vergeten groenten (pastinaak, knolselder, aardpeer) Groene linzen Rijst <i>Gluten, selderij</i>	Vegetarische alternatieven Pasta Feta en spinazie <i>Gluten, selderij, melk</i>	Prei in roomsaus Omelet Aardappelpuree <i>Selderij, melk, eieren</i>	Koeskoes van groenten van de chef (kastanjepompoen, bloemkool) <i>Gluten, selderij</i>
Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Chocolade <i>Melk, soja, dopvruchten</i>
Maandag 29	Dinsdag 30			
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>			
 Met peterselie bestrooide Boerenworst Quinoa <i>Gluten, melk, eieren</i>	Rode kool met appeltjes en bessen Kippenballetje Natuuraardappelen <i>Gluten, melk, mosterd, eieren</i>			
Vegetarische alternatieven Met peterselie bestrooide Vegetarische balletjes Quinoa <i>Gluten, eieren, soja</i>	Rode kool met appeltjes en bessen Kikkererwten Natuuraardappelen <i>Gluten, selderij</i>			
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>			

 : 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.

