












## ☐ Uniquement les potages




☐ Lundis	☐ Mardis	☐ Jeudis	☐ Vendredis
		01-juin Potage <b>chou-fleur</b> persil BIO <small>Céleri</small>	02-juin Potage <b>carottes</b> BIO <small>Céleri</small>
		 Pâtes Sauce pesto aux <b>petits pois</b> Fromage râpé <small>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</small>	Ratatouille (tomates, <b>courgettes</b> , oignons) Filet de cuisse de poulet Frites <small>Céleri, Arachides</small>
		Biscuit <small>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</small>	Fruit <small>Céleri, Arachides</small>
Congé Lundi de Pentecôte	07-juin Potage <b>brocoli</b> BIO <small>Céleri</small>	09-juin Potage <b>céleri</b> BIO <small>Céleri</small>	10-juin Potage tomates BIO <small>Céleri</small>
	 Cassolette de poissons Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri</b> , <b>carottes</b> ) Riz persillé <small>Gluten, Céleri, Lait, Poissons, Soja</small>	 Pâtes à la Primavera Verde ( <b>courgettes</b> , brocolis, <b>petits pois</b> ) Fromage râpé <small>Gluten, Céleri, Lait</small>	 <b>Hamburger</b> Pistolet/sandwich - burger de bœuf - <b>crudités</b> - mayonnaise aux herbes <small>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Moutarde, Sésame</small>
	TCO Service participe à la semaine BIO ( <a href="https://biomonchoix.be/semainebio">https://biomonchoix.be/semainebio</a> )		
	Yaourt <small>Lait</small>	Chocolat <small>Lait, soja, fruits à coque</small>	Fruit
13-juin Potage poireaux BIO <small>Céleri</small>	14-juin Potage lentilles corail BIO <small>Céleri</small>	16-juin Potage <b>chou-fleur</b> BIO <small>Céleri</small>	17-juin Potage <b>courgettes</b> BIO <small>Céleri</small>
 Porc Marengo (tomates, <b>champignons</b> ) Frites <small>Céleri, Arachides</small>	 <b>Crudités</b> , dressing Filet de Hoki Pommes de terre nature <small>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</small>	 Couscous du chef aux légumes ( <b>carottes</b> , <b>céleri</b> , <b>fenouil</b> , pois chiches) <small>Céleri, Gluten</small>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé <small>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</small>
Yaourt <small>Lait</small>	Fruit	Biscuit <small>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</small>	Fruit
20-juin Potage <b>St-Germain</b> BIO <small>Céleri</small>	21-juin Potage tomates persil BIO <small>Céleri</small>	23-juin Potage <b>oignons</b> BIO <small>Céleri</small>	24-juin Potage <b>carottes</b> BIO <small>Céleri</small>
 Boulette de volaille, Sauce liégeoise <b>Carottes</b> persillées Petit épeautre <small>Gluten, Lait, Oeufs</small>	 <b>Crudités</b> , dressing Fish sticks Purée nature <small>Oeufs, Moutarde, Gluten, Poissons, Lait</small>	 Pâtes aux légumes ( <b>carottes</b> , tomates, <b>courgettes</b> ) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <small>Gluten, céleri, lait</small>	Brochette de poulet Salade de tomates Pommes de terre en chemise <small>Gluten, Lait, Oeufs, Moutarde</small>
Yaourt <small>Lait</small>	Fruit	Chocolat <small>Lait, soja, fruits à coque</small>	Pastèque

MENU  
100% BIO

MENU  
ÉTÉ

Comme chaque année,  
pas de repas chaud  
la dernière semaine de juin,  
je prends mes tartines !!!



-  : Plat végétarien
-  : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

**25% BIO:** repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certsys.eu](http://www.certsys.eu) (BE-BIO-01)

**70% local:** repas avec 70% de produits locaux.

**ALLERGIES:** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas, contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

