














Uniquement les potages

<input type="checkbox"/> Lundis	<input type="checkbox"/> Mardis	<input type="checkbox"/> Jeudis	<input type="checkbox"/> Vendredis
		Jeudi 02 Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Vendredi 03 Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>
		 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Poireaux braisés Burger de bœuf Riz <i>Gluten, œufs, soja, lait</i>
		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit
St-Nicolas			
Lundi 06 Potage Carottes BIO <i>Céleri</i>	Mardi 07 Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Jeudi 09 Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Vendredi 10 Potage Poireaux BIO <i>Céleri</i>
 Compote Boudin Frites <i>Gluten, lait, arachides</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	 Omelette Purée d'épinards <i>Céleri, œufs, lait</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>
Spéculoos <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 13 Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Mardi 14 Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Jeudi 16 Potage Carottes BIO <i>Céleri</i>	Vendredi 17 Potage potimarron BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Purée de potiron Filet de Hoki <i>Poissons, céleri, gluten, lait, soja</i>	 Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Chou rouge aux pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 20 Potage haricots blancs BIO <i>Céleri</i>	Mardi 21 Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Jeudi 23 Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	* Noël * Vendredi 24 Potage oignons BIO <i>Céleri</i>
Carottes Carbonnade de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de saumon Pâtes <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde</i>	 Curry de pois chiches à l'indienne Riz <i>Céleri, moutarde, lait</i>	 Rôti de dinde Sauce crème-tomates-estragon Poire au sirop Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Riz au lait <i>Lait</i>

 Plat végétarien

 Poisson labellisé 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, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.