










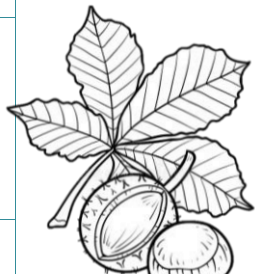

Nom :




Prénom :

Classe :

Signature :

Uniquement les potages

<input type="checkbox"/> Lundis	<input type="checkbox"/> Mardis	<input type="checkbox"/> Jeudis	<input type="checkbox"/> Vendredis	
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px dashed purple; padding: 2px; display: inline-block;">L'automne</div> Congé <i>Commémoration du 11 novembre</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	
Navets au beurre et son coulis de tomate Filet de cuisse de poulet Petit épeautre <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Stoemp aux carottes Filet de Cabillaud <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>		<div style="border: 1px dashed purple; padding: 2px; display: inline-block;">La Suède</div>	Champignons Pâtes sauce forestière Lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			Compote de pommes
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, soja, œufs</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de colin Riz <i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten</i>	 Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>	 Ragout de bœuf scandinave aux carottes Frites <i>Gluten, moutarde, céleri, lait, arachides</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potages lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	
Légumes oubliés (panais, céleri-rave, topinambour) Filet de poulet Riz <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Pâtes à la Norvégienne (saumon et épinards) <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>	 Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur) <i>Gluten, céleri</i>	 Carottes persillées Saucisse de campagne Frites <i>Gluten, lait, œufs, arachides</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit	
Lundi 29	Mardi 30			
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>			
Chou rouge aux pommes et groseilles Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, œufs</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Fish stick Purée nature <i>Poissons, gluten, œufs, moutarde, lait</i>			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			

-  : Plat végétarien
-  : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fi
-  : 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 (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.

