

## MENU OCTOBRE 2021

Les réservations remises après  
le jeudi 16 septembre 2021  
ne seront plus prises en compte













Uniquement les potages

Nom :

Prénom :

Classe :

Signature :

<input type="checkbox"/> Lundis	<input type="checkbox"/> Mardis	<input type="checkbox"/> Jeudis	<input type="checkbox"/> Vendredis
			<b>01-oct</b> Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>
			 <b>Haricots verts</b> Sauté de porc Sauce au thym Purée nature <i>Gluten, lait, moutarde</i>
			Fruit de saison
<b>04-oct</b>	<b>05-oct</b>	<b>07-oct</b>	<b>08-oct</b>
Potage <b>Pois chiches</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>
Potée aux <b>carottes</b> Saucisse de volaille <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	 <b>Epinards</b> Filet de cabillaud Sauce vierge au citron Riz <i>Poissons, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Tajine de légumes et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs</i>	 <b>Bœuf stroganoff (champignons, tomates)</b> Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Compote	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
<b>11-oct</b>	<b>12-oct</b>	<b>14-oct</b>	<b>15-oct</b>
Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potiron</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>
<b>Carottes</b> Blanquette de veau Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait</i>	 <b>Chou-fleur</b> Filet de saumon Coulis de <b>cresson</b> Purée nature <i>Poissons, gluten, céleri, lait, soja</i>	 Pennes à la méditerranéenne ( <b>tomates, poivrons, courgettes</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Crudités de saison</b> , dressing Cuissot de poulet Sauce à l'orange Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit de saison
<b>18-oct</b>	<b>19-oct</b>	<b>21-oct</b>	<b>22-oct</b>
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>
Compote de <b>pommes</b> Boulette de volaille Frites <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, arachides</i>	 <b>Crudités de saison</b> , dressing Filet de Hoki Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	 <b>Risotto</b> aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i>	Pâtes Bolognaise ( <b>tomates, carottes</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, lait, œufs, soja, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit de saison
<b>25-oct</b>	<b>26-oct</b>	<b>28-oct</b>	<b>29-oct</b>
Potage <b>tomates</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	<b>Halloween</b> Cocktail de sorcière à la <b>courgette</b> <i>Céleri</i>
<b>Chou-fleur</b> au curry Escalope de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>	 <b>Crudités de saison</b> , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	 Chili sin carne ( <b>tomates, carottes, haricots rouges</b> ) Riz pilaf <i>Céleri</i>	 Marmite de pâtes au <b>potiron</b> magique et pépites de porc <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>



: 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, 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.