



Uniquement les potages

<input type="checkbox"/> Lundis	<input type="checkbox"/> Mardis	<input type="checkbox"/> Jeudis	<input type="checkbox"/> Vendredis		
		02-sept	03-sept		
		06-sept	07-sept	09-sept	10-sept
		13-sept	14-sept	16-sept	17-sept
Aux saveurs d'épices Potage carottes cumin BIO <small>Céleri</small> Chou-fleur au curcuma et raisins secs Filet de cuisse de poulet Pommes de terre au paprika <small>Gluten, œufs, lait</small>	 Potage céleri BIO <small>Céleri</small> Pâtes à la norvégienne (saumon et épinards) <small>Gluten, poissons, lait, céleri</small>	 Potage chou-fleur BIO <small>Céleri</small> Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <small>Céleri</small> Yaourt <small>Lait</small>	Potage St Germain BIO <small>Céleri</small> Crudités de saison Dressing du chef Hamburger de bœuf Pommes de terre nature <small>Gluten, œufs, moutarde, lait, soja</small> Fruits de saison		
Pain d'épices <small>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</small>	Fruits de saison	Yaourt <small>Lait</small>	Fruits de saison		
20-sept Potage poireaux BIO <small>Céleri</small>  Sauce tomate aux carottes Boulette Frites <small>Gluten, soja, œufs, lait, arachides</small>	 21-sept Potage tomates BIO <small>Céleri</small> Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <small>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</small>	 23-sept Potage épinards BIO <small>Céleri</small> Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <small>Gluten, céleri, lait</small>	24-sept <i>Un air d'Andalousie</i> Potage andalou BIO <small>Céleri</small> œlla de poulet (côtes, petits pois et poivrons) <small>Céleri, œufs</small> 		
Yaourt <small>Lait</small>	Fruits de saison	Chocolat <small>Lait, soja, fruits à coque</small>	Pastèque		
27-sept <i>Congé</i> 	28-sept Potage carottes BIO <small>Céleri</small>  Courgettes Thon à la provençale Petit épeautre <small>Gluten, céleri, poissons</small> Fruits de saison	30-sept Potage cerfeuil BIO <small>Céleri</small>  Tajine de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, cumin, épices) <small>Céleri</small> Biscuit <small>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</small>			

 : Plat végétarien

 : poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

 : lait contenant de la viande de porc

Produits de saison selon le calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les potages sont 100% BIO. Les produits suivants sont toujours BIO : boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kwis, 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.

TCO SERVICE propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certsys.eu (BE-BIO-01)

