

☐ Uniquement les potages

☐ Lundis		☐ Mardis		☐ Jeudis		☐ Vendredis		
02-déc		03-déc		05-déc		06-déc		
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		<i>Saint-Nicolas</i>		
 Rôti de porc	 Filet de Cabillaud	 Pâtes	Potage des enfants sages (tomates) <i>Céleri</i>		Saucisse de volaille			
Brocolis au yaourt	Purée aux poireaux	et légumineuses	Carottes râpées de l'âne		Frites / Pommes persillées <i>Gluten, céleri, arachides</i>			
Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Fruit de saison		Spéculoos <i>Gluten, soja</i>			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison						
09-déc		10-déc		12-déc		13-déc		
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		
 Sauté de porc à la moutarde douce	 Filet de Colin	Riz cantonnais		Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...)		Pâtes		
Haricots princesse	Crudités de saison	aux petits légumes (dés de dinde, petits pois,...)		Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Frites		
Frites <i>Gluten, céleri, moutarde, arachides</i>	Dressing du chef	oignons,...) <i>Lait, céleri, œufs</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		Yaourt <i>Lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		
16-déc		17-déc		19-déc		20-déc		
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		<i>Menu de Noël</i> 		
Vol au vent de volaille		 Fish sticks	Pennes		Potage potimarron <i>Céleri</i>		Paupiette de veau	
Champignons		Sauce tartare	Sauce au fromage		Poire au sirop		Croquettes / Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja, arachides</i>	
Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>		Crudités de saison	Courgettes au persil		Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Yaourt <i>Lait</i>	
Compote		Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>					
		Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>					




Vacances d'hiver


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive.
Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués en **gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

CERTISYS
BIO CERTIFICATION




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.