


Congé de Toussaint


<input type="checkbox"/> Lundis 4-nov	<input type="checkbox"/> Mardis Mardi 05	<input type="checkbox"/> Judis 7-nov	<input type="checkbox"/> Vendredis 8-nov
Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Les champignons
Noix de poulet à la crème de tomates et aux navets Frites / Boulgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, arachides</i>	 Filet de Cabillaud aux fines herbes Brocolis au beurre Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes ,...) Riz <i>Céleri</i>	 Potage champignons <i>Céleri</i>  Pâtes forestières Poelée de champignons  Lardons et ciboulette <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison	 Fruit de saison
11-nov	12-nov	14-nov	15-nov
Jour férié	Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>
	 Thon à la sauce tomate et petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>	 Pâtes aux courgettes au pesto et lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Salade de saison Dressing du chef Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i>
	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
18-nov	19-nov	21-nov	22-nov
Potage carottes Potage <i>Céleri</i>	Potage panais Potage panais <i>Céleri</i>	Potage poireaux Potage <i>Céleri</i>	Potage haricots blancs <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Courgettes, tomates et aubergines à la provençale Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Poisson, gluten, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (potiron, navets , carottes , navets) <i>Gluten, céleri</i>	Hamburger de bœuf Rondelles de Sauce yaourt et menthe Frites / Purée persillée <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>	Fruit de saison
25-nov	26-nov	28-nov	29-nov
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	 Conférence pédagogique Pas de repas chaud	Saveurs indiennes	Potage céleri rave Potage <i>Céleri</i>
Boulettes de volaille Haricots à l'échalote Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		 Potage Shorba (tomates) <i>Céleri, Potage Shorba (tomates)</i>  Dahl de lentilles corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>	 Fusillis au dés de poulet Sauce au fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>

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