



Uniquement les potages ☐




☐ Lundis	☐ Mardis	☐ Jeudis	☐ Vendredis
05-nov	06-nov	08-nov	09-nov
Potage Carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage tomates persil <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Voyage en France <i>Céleri</i>
Noix de poulet Sauce tomate et courgettes Boulgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>	 Filet de cabillaud aux fines herbes Brocolis au beurre Pommes persillées <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage St Germain Blanquette de veau à l'ancienne (carottes et champignons de Paris)  Pommes persillées / Frites <i>Céleri, gluten, lait, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>
12-nov	13-nov	15-nov	16-nov
Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>
Hamburger de bœuf Chou vert à la crème Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de lieu noir au coulis de tomates Purée au fenouil <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	Pâtes Courgettes tomates lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Compote de pommes Pommes nature / Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison
19-nov	20-nov	22-nov	23-nov
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Thanksgiving <i>Céleri</i>
 Boulettes Coulis de tomates et petits pois Quinoa / Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>	 Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	 Couscous de légumes d'hiver (potiron, navets, ...) <i>Céleri, gluten</i>	 Potage potiron Rôti de dinde sauce aux airelles Purée au céleri rave <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
26-nov	27-nov	29-nov	30-nov
Potage panais <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines) Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes Légumes et légumineuses (carottes , lentilles, tomate, ...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Chipolata Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Crème chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, 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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

