


Uniquement les potages : ☐

	<p>Jeudi 02</p> <p>Potage tomates basilic <i>Céleri</i></p> <p>Couscous de légumes du chef</p> <p>Semoule <i>Gluten, céleri</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Vendredi 03</p> <p>Excursion Thaï</p> <p>Potage lentilles corail et lait de coco <i>Céleri</i></p> <p>Filet de poulet</p> <p>Sauce citron et gingembre</p> <p>Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i></p> <p>Litchis</p>	
	<p>Lundi 06</p> <p>Potage fenouil <i>Céleri</i></p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Carottes</p> <p>Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Mardi 07</p> <p>Potage vert pré <i>Céleri</i></p> <p>Filet de Lieu noir</p> <p>Sauce aux olives</p> <p>Crudités de saison</p> <p>Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i></p> <p>Fruit de saison</p>	
	<p>Jeudi 09</p> <p>Potage carottes coriandre <i>Céleri</i></p> <p>Pâtes</p> <p>Sauce primavera (petits pois, haricots,...) <i>Gluten, céleri, lait</i></p> <p>Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i></p>		<p>Vendredi 10</p> <p>Bouillon de légumes <i>Céleri</i></p> <p>Saucisse de campagne</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i></p> <p>Fruit de saison</p>	
	<p>Lundi 13</p> <p>Potage Andalou <i>Céleri</i></p> <p>Grillburger de bœuf</p> <p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Frites / Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Mardi 14</p> <p>Potage pois chiches <i>Céleri</i></p> <p>Waterzooi de poisson</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i></p> <p>Fruit de saison</p>	
<p>Lundi 20</p> <p>Potage épinards <i>Céleri</i></p> <p>Cuissot de volaille</p> <p>Sauce tomate et navets</p> <p>Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i></p> <p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Mardi 21</p> <p>Potage carottes persil <i>Céleri</i></p> <p>Pâtes au saumon</p> <p>Brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i></p> <p>Fruit de saison</p>		
<p>Lundi 27</p> <p>Minestrone <i>Céleri, gluten</i></p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Riz / Frites <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i></p> <p>Crème vanille <i>Lait</i></p>		<p>Mardi 28</p> <p>Potage cresson <i>Céleri</i></p> <p>Filet de Colin aux fines herbes</p> <p>Salade composée</p> <p>Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i></p> <p>Fruit de saison</p>		
<p>Jeudi 23</p> <p>Potage oignons <i>Céleri</i></p> <p>Fenouil aux lentilles</p> <p>Sauce à l'orange</p> <p>Dés de pommes au thym <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, œufs</i></p> <p>Emmental <i>Lait</i></p>		<p>Vendredi 17</p> <p><i>Grillade</i></p> <p>Potage concombre menthe <i>Céleri</i></p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Salade tomates basilic</p> <p>Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i></p> <p>Cake <i>Gluten, œufs, lait</i></p>		
<p>Jeudi 30</p> <p>Jour férié</p>		<p>Vendredi 31</p> <p>Conférence</p>		


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.certsys.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



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.