





Lundi 04			Mardi 05			Jeudi 07			Vendredi 08		
Potage vert pré <i>Céleri</i>			Potage lentilles corail <i>Céleri</i>			Potage courgettes <i>Céleri</i>			Potage aux 5 légumes <i>Céleri</i>		
Raviolis Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>			Waterzooi de poisson Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, poisson, soja</i>			Vol au vent Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>			Macaroni Jambon de dinde et fromage <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>			Compote de pommes		
Lundi 11			Mardi 12			Jeudi 14			Vendredi 15		
Potage brocolis <i>Céleri</i>			Potage Andalou <i>Céleri</i>			Potage épinards <i>Céleri</i>			Potage courgettes ciboulette <i>Céleri</i>		
Dés de porc à la provençale Semoule <i>Gluten, céleri</i>			Filet de Colin Crudités de saison Dressing maison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>			Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			Cuissot de volaille Haricots verts à l'échalote Pommes chemise <i>Gluten, céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Flan caramel <i>Lait</i>			Fruit de saison		
Lundi 18			Mardi 19			Jeudi 21			Vendredi 22		
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>			<i>Souvenir du Portugal</i>			Potage carottes <i>Céleri</i>			Potage potiron coriande <i>Céleri</i>		
Rôti de dinde Crudités de saison Dressing Pommes à la ciboulette <i>Œufs, moutarde, lait, céleri</i>			Potage Caldo Verde Caldeirada de peixe (Poisson, tomates , ... pommes de terre) <i>Poisson, soja, céleri</i>			Pâtes dés de volaille et coulis de brocolis <i>Gluten, céleri, lait</i>			Boulettes Sauce tomate et fenouil Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>			Fruit de saison 			Liégeois <i>Lait</i>			Fruit de saison		
Lundi 25			Mardi 26			Jeudi 28			Vendredi 29		
Potage navets <i>Céleri</i>			Potage poireaux <i>Céleri</i>			Potage fenouil <i>Céleri</i>			Potage tomates basilic <i>Céleri</i>		
Hamburger Compote de pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten</i>			Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, soja</i>			Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>			Salade liégeoise Haricots verts , lardons et pommes nature <i>Céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Crème vanille <i>Lait</i>			Fruit de saison		

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

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

 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.