TCO SERVICE
CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

MENU NOVEMBRE 2016
ALLERGIES

Congé d'automne

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage Saint Germain	Potage tomate persil	Potage chicons	Potage cresson	Congé de l'armistice
Céleri	Céleri	Céleri	Céleri	
Noix de poulet Sauce tomate et courgettes Boulgour	Filet de Cabillaud Sauce aux olives Brocolis au beurre Pommes persillées	Dés de volaille Champignons à la crème Riz	Pâtes Jambon Fromage Petits pois	
Lait, soja, moutarde, gluten, céleri	Poisson, soja, lait, gluten, céleri	Lait, gluten, céleri	Gluten, lait, céleri	
Compote	Crème chocolat	Fruit de saison	Yaourt	
	Lait		Lait	

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage carottes coriandre	Potage épinards	Potage poireaux	Potage pois chiches	*L'automne*
Céleri	Céleri	Céleri	Céleri	Céleri
Saucisse de campagne Compote de pommes Frites / Pommes nature	Filet de Colin aux herbes potagères Purée aux carottes	Filet de poulet Chou blanc à la crème Riz	Pâtes Al'Arrabiata Gruyère	Potage potiron Cuissot de volaille sauce chataigne Mélange de légumes racines Dés de pommes de terre
Gluten, céleri	Poisson, soja, lait, gluten, céleri	Lait, gluten, céleri	Gluten, céleri	Céleri, gluten
Crème vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookie
Lait				Gluten, œufs, lait, fruits à coque

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage courgettes	Potage tomates	Potage céleri rave	Potage brocolis	Potage carottes
Céleri	Céleri	Céleri	Céleri	Céleri
Carbonnade de bœuf Carottes Vichy Pommes nature	Filet de Hoki au curcuma Crudités de saison Purée persillée	Rôti de porc Poireaux à la crème Pommes nature	Pâtes dés de volaille Coulis de potiron	Boulettes de veau Coulis de tomates et petits pois Semoule
Gluten, céleri	Poisson, soja, lait, gluten, céleri,	Gluten, soja, céleri, lait	Gluten, lait, céleri	Gluten, céleri
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison
Lait			Lait	

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30
Potage oignons	Potage lentilles corail	Potage chou-fleur
Céleri	Céleri	Céleri
Blanquette de dinde aux légumes oubliés Frites / Pommes nature	Pâtes Saumon Epinards à la crème	Grillburger de bœuf Crudités de saison et dressing Pommes persillées
Gluten, lait, céleri	Gluten, poisson, céleri, lait, soja	Gluten, œufs, moutarde, céleri
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
Lait		

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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)

: Plat contenant de la viande de porc
: Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, 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.