

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Fête du travail 	Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage concombre menthe <i>Céleri</i>
	 Colombo de poisson des antilles (courgettes, poivrons, tomates, lait de coco, riz) <i>Poisson, soja, céleri, lait</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Rôti de porc Crudités de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
	Compotine	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Potage Saint Germain <i>Céleri</i>	Potage chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>
 Pain de viande Sauce au thym Purée de carottes <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes au thon sauce tomatée Fromage râpé <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de poulet Sauce crème et échalotes Haricots verts Pommes chemise <i>Lait, gluten, céleri, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Liégeois <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Potage tomate basilic <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de saumon au curcuma Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, œufs, moutarde, gluten</i>	 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cuisson de volaille Sauce curry Carottes Vichy Orge <i>Gluten, lait, céleri</i>
Flan caramel <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Rocher coco <i>Œufs</i>
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Congé de l'ascension	Potage fenouil <i>Céleri</i>
Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature <i>Céleri</i>	 Filet de Colin aux fines herbes Salade de tomates au basilic Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		 Rendang de bœuf Riz aux petits légumes <i>Lait, gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison		Fruit de saison
Lundi 29	Mardi 30		
Potage chou rave <i>Céleri</i>	Potage concombre <i>Céleri</i>		
Boulettes Sauce tomate et petits pois Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Curry de poisson aux courgettes Riz safrané <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i>		
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, 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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

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

Facebook [TCO SERVICE](https://www.facebook.com/TCOSERVICE)

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.

