

		Jeudi 01		Vendredi 02			
		Potage fenouil <i>Céleri</i>		Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>			
		 Spiringue de porc Chou fleur à la crème Pommes persillées <i>Gluten, soja, lait, céleri</i>		Vol au vent Champignons Riz persillé <i>Gluten, lait, céleri</i>			
		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>			
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09	
Lundi de Pentecôte 		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	
		 Filet de Lieu noir sauce aux olives Crudités de saison Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde,</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Cuisson de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten,</i>	
		TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W (www.semaine.bio.be)					
Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage concombre menthe <i>Céleri</i>	
Grillburger de bœuf Purée de poireaux <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Cassolette de poisson Julienne de légumes Pommes nature <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		Curry de légumes à l'indienne Quinoa <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
Crème chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i>		Potage Chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>	
 Dés de porc à la Marengo Semoule <i>Gluten, céleri,</i>		 Filet de saumon Purée aux épinards <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		Pâtes Légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Brochette de volaille Salade composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	
Flan au caramel <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 26		Mardi 27		Jeudi 29		Vendredi 30	
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage concombre <i>Céleri</i>		Potage courgettes <i>Céleri</i>		Potage andalou <i>Céleri</i>	
Filet de poulet Blancs de poireaux à la crème Boulgour <i>Lait, gluten, céleri</i>		 Fish sticks Purée aux brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		Omelette Crudités de saison Dressing maison Pommes nature <i>Œufs, lait, céleri, moutarde,</i>		 Risotto au jambon et petits légumes <i>Céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

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.

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, 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.