



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
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 chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage céleri rave <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>
 Boulettes à la liégeoise (champignons) Semoule <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison et dressing maison Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, poisson, soja</i>	Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Filet de poulet sauce à l'orange Haricots à l'échalote Pommes persillées <i>Gluten, céleri,</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>	Le commerce équitable <i>Céleri</i>
Rôti de dinde au thym Purée de épinards <i>Gluten, œufs, céleri, lait</i>	 Pâtes Filet de saumon Brocolis au yaourt <i>Gluten, céleri, soja, poisson, lait</i>	Chili con carne de bœuf Riz <i>Céleri</i>	 Potage tomates-bananes Curry de volaille au lait de coco et carottes Quinoa <i>Céleri, gluten, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Liégeois <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>
 Saucisse Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Lieu noir au safran Purée de poireaux <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	Cuissot de volaille Crudités de saison Pommes nature <i>Œufs, céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>



Congé d'automne



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/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.