

Mardi 01		Jeudi 03		Vendredi 04			
 <p>Fête du travail</p>		Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail et lait de coco <i>Céleri</i>			
		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Rôti de porc <b>Crudités</b> de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>			
		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		<b>Fruit</b> de saison			
Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		<p>Ascension</p> 		Potage tomate basilic <i>Céleri</i>	
Paupiette de veau Sauce tomate et fenouil Boulgour <i>Lait, gluten, céleri</i>		Colombo de poisson des antilles  (courgettes, poivrons, tomates, lait de coco) Riz <i>Poisson, soja, céleri, lait</i>				Filet de poulet Sauce citron et gingembre  Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison				Liégeois <i>Lait</i>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage Vert pré <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage concombre menthe <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille Sauce tomate et petits pois Quinoa <i>Gluten, céleri,</i>		 Pâtes Saumon Brocolis <i>Poisson, soja, lait, œufs, moutarde, gluten</i>		Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>		Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature <i>Céleri</i>	
Flan caramel <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison		<b>Fruit</b> de saison		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
<p>Pentecôte</p> 		Potage courgettes <i>Céleri</i>		Potage carottes persil <i>Céleri</i>		Potage fenouil <i>Céleri</i>	
		 Filet de Colin aux fines herbes Salade de tomates au basilic Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		 Pâtes Sauce primavera et jambon (petits pois, haricots,...) <i>Gluten, céleri, lait,</i>		 Potage concombre menthe Brochette de volaille <b>Salade</b> composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	
		<b>Fruit</b> de saison		<b>Fruit</b> de saison		Yaourt <i>Lait</i>	
Lundi 28		Mardi 29		Jeudi 31			
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage concombre <i>Céleri</i>			
 Hachis Parmentier aux épinards <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Pâtes au thon Sauce tomate <i>Poisson, gluten, céleri</i>		Vol au vent <b>Champignons</b> Riz persillé <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>			
Crème vanille <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison		<b>Fruit</b> de saison			

**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, huile d'olive.

Certifié par [www.certisys.eu](http://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

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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.