

MENU JUIN 2018

Ecole de GENTINNES

				Vendredi 01
				Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>
				Chipolata de volaille Crudités de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>
				Yaourt <i>Lait</i>
Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08	
Potage fenouil <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage Chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	
Grillburger de bœuf Stoemp de carottes <i>Gluten, céleri, lait</i>	Filet de Lieu noir sauce aux olives Crudités de saison Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde,</i>	Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cuissot 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)				
Liégeois <i>Lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15	
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	<i>C'est bon, c'est BIO!</i> <i>Céleri</i>	
Chipolata de volaille Haricots verts aux échalotes Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cassolette de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>	Curry de légumes à l'indienne Quinoa <i>Céleri, moutarde</i>	Potage concombre menthe Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison	
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22	
Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>	<i>Allez les belges !</i> <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	
Dés de porc à la Marengo Semoule <i>Gluten, céleri,</i>	Filet de saumon Purée aux épinards <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>	Potage oignons Pâtes Al'Arrabiata et mini-boulettes <i>Gluten, céleri, lait</i>	Filet de poulet Sauce à l'orange 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 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29	
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage concombre <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	
Boulettes Fenouil sauce tomate Boulgour <i>Gluten, céleri</i>	Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Salade de riz aux petits légumes et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</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.