



Vendredi 01

Nos producteurs locaux

-  Bouillon de légumes
Céleri
- Tartiflette (oignons, lardons,...)
- Crudités de saison
- Dressing du chef 
- Géleri, gluten, lait, œufs, moutarde, soja*

Fruit de saison

Congé de détente



Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage potimarron <i>Céleri</i>
Mijoté de porc Panais à la provençale Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Colin Sauce à l'orange Carottes Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, soja, céleri</i>	Pâtes aux courgettes et dés de dinde Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Saucisse de volaille Sauce Arlequin Riz <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, fruits à coque, œufs, soja</i>	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage brocolis <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce curry Brocolis Boullgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, œufs, moutarde, céleri, lait</i>	 Pâtes Bolognaise de Quorn (carottes , tomates,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Goulash de porc aux petits légumes Pommes nature <i>Moutarde, gluten, lait, céleri</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit de saison
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage lentilles coco <i>Céleri</i>	 Menu Mexicain 	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
 Saucisse de campagne Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Purée céleri - ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, gluten, lait</i>	 Potage aux légumes verts <i>Céleri</i> Tacos de bœuf et crudités  <i>Céleri, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	Salade liégeoise Haricots verts Lardinettes de dinde et pommes de terre <i>Céleri, moutarde, œufs, lait</i>
Compote	Fruit de saison	Crème vanille <i>Lait, œufs</i>	Fruit de saison

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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.certsys.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

 : Plat végétarien

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.