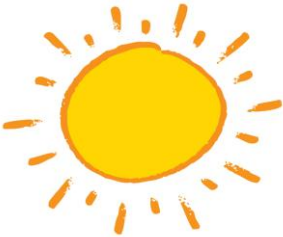
















MENU JUIN 2021


	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>
	 Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	 Chili sin carne (tomates, maïs et haricots rouges) Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Filet de poulet Salade tomates et concombres au basilic Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Chocolat <i>Soja, lait, fruits à coque</i>
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>	C'est bon, c'est 100% BIO!
Cuissot de volaille Ratatouille (tomates, courgettes, ...) Pommes nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	 Filet de Cabillaud Salade de laitue et frisée croquante Vinaigrette du chef Purée nature <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage tomates basilic <i>Céleri</i> Hamburger Biodynamique et ses crudités <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, sésame</i>
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W (www.semainebio.be)			
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Compotine	Fruit de saison
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>
Boulettes de volaille Fenouil Sauce tomate Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Sauce au curry léger Purée de Brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>	 Couscous du chef aux légumes de saison <i>Gluten, céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i>
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	 Menu d'été
 Saucisse de campagne Compote de pommes Purée nature <i>Gluten, œufs, soja, lait</i>	 Fish sticks Laitue / radis / carottes râpées Dressing du chef Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage tomates persil <i>Céleri</i> Brochette de poulet Salade de concombres Pommes chemise <i>Gluten, céleri</i>
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>
Lundi 28	Mardi 29		
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>		
 Dés de porc Marengo (tomates, champignons,...) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	 Cassolette de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		
Fruit de saison	Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>		


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive. TCO Service propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.


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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir

 : Plat végétarien

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.