

Congé d'automne

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage fenouil <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Les champignons
Noix de poulet à la crème de tomates et aux navets Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>	 Filet de Cabillaud aux fines herbes Brocolis au beurre Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	Rôti de dinde Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes ,...) Riz <i>Céleri</i>	 Potage champignons <i>Céleri</i>  Pâtes forestières Poelée de champignons  lardons et ciboulette <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Jour férié	Potage potiron <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage resson <i>Céleri</i>
	 Thon à la sauce tomate et petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>	Carbonnade de bœuf Carottes Pommes nature <i>Gluten, moutarde, céleri</i>	 Pâtes aux courgettes et pesto feta <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Salade de saison Dressing du chef Frites / Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>	Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage haricots blancs <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Courgettes, tomates et aubergines à la provençale Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Poisson, gluten, céleri</i>	 Pain de viande Chou-fleur au curry doux Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, soja</i>	 Couscous de légumes du chef (potiron, navets, carottes ...) <i>Gluten, céleri</i>	Hamburger de bœuf Rondelles de concombres Sauce yaourt et menthe Purée persillée <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Saveurs indiennes	Potage oignons <i>Céleri</i>
Boulettes de volaille Haricots à l'échalote Frites / Pommes nature <i>Gluten, céleri, arachides</i>	 Filet de Colin Salade mixte Dressing du chef Pommes nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Rôti de porc Epinars au beurre Purée nature <i>Gluten, lait, céleri, soja</i>	 Potage Shorba (tomates) <i>Céleri</i>  Dahl de lentilles corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>	Fusilis Primavera (haricots, petits pois,...) et dés de poulet <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>

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

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, Saumon

 : Plat végétarien

Salvez-nous sur
 Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION



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.