









		Jeudi 02		Vendredi 03			
		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i>			
		Tajine de légumes à la coriandre Pommes persillées <i>Céleri</i>		Rôti de dinde Poireaux à la crème Riz <i>Gluten, œufs, céleri</i>			
Flan caramel <i>Lait</i>		Fruit de saison					
Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10	
Potage panais et céleri rave <i>Céleri</i>		Potage tomate origan <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage brocolis <i>Céleri</i>	
Cuisson de poulet à l'estragon Petits pois à la française Boullgour <i>Gluten, lait, céleri</i>		Filet de Hoki sauce persil Purée de potiron <i>Poisson, lait, gluten, céleri, soja</i>		Omelette Crudités de saison vinaigrette Pommes nature <i>Lait, œuf, moutarde, céleri</i>		Chipolata de volaille Sauce provençale Pâtes <i>Gluten, céleri</i>	
Compotine		Fruit de saison		Fruit de saison		Yaourt <i>lait</i>	
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
Potage potiron <i>Céleri</i>		Menu des amoureux <i>Céleri</i> 		Potage pois cassés <i>Céleri</i>		Potage céleri rave <i>Céleri</i>	
 Rôti de porc Jus de viande Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri, soja</i>		 Potage rouge amour Cœur d'Hamburger Sauce chasseur Purée aux petits choux <i>Poisson, lait, gluten, céleri</i>		Pâtes Al'Arrabiata Gruyere <i>Lait, gluten, céleri</i>		 Filet de Colin Sauce citron Carottes Vichy Pommes nature <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>	
Fromage blanc <i>Lait</i>		Gaufre de cupidon  <i>lait, gluten, œufs</i>		Fruit de saison		Crème chocolat <i>lait</i>	
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		"Repas du mardi gras" <i>Céleri</i>	
Vol au vent Champignons Riz <i>Gluten, lait, céleri</i>		 Filet de saumon sauce aux herbes Epinards à la crème Pommes nature <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>		Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>		 Potage aux confettis Saucisse Chou vert "comme à Liège" <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>lait</i>		Fruit de saison		Crème vanille <i>lait</i>		 Orange des Gilles	
							

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

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.

