
















			Vendredi 01
			Potage navets <i>Céleri</i>
			 Sauté de porc Sauce moutarde et petits pois Riz <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
			Fruit de saison
Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage panais / céleri rave <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille à l'estragon Haricots verts Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, poisson, lait, soja, moutarde, œufs</i>	 Pâtes Sauce tomates, courgettes, fenouil et lentilles vertes Gruyère <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Menu des amoureux	Potage butternut <i>Céleri</i>
Vol au vent Champignons Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i>	 Filet de Cabillaud Sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>	Potage de Valentin (tomates) <i>Céleri</i> Suprême de volaille Sauce au miel  Purée aux petits choux <i>Gluten, soja, céleri, gluten, lait</i>	Hamburger pur bœuf Sauce chasseur Poireaux Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit de Cupidon <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>	Compote
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage potimarron <i>Céleri</i>	Nos producteurs locaux
 Spiringue de porc Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>	 Salade de saison Coulis de carottes au sésame et lentilles corail Dés de pomme nature <i>Gluten, sésame, céleri</i>	 Potage carottes <i>Céleri</i> Tartiflette (oignons, lardons, pommes de terre...) Crudités de saison Dressing du chef <i>Céleri, gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i> 
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Crème vanille <i>Lait</i>	Pomme du verger de Temploux
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	
Potage pois cassés <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	
 Mijoté de porc Panais à la provençale Frites <i>Gluten, céleri, arachides</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>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait, œufs</i>	

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, 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.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/Merlu, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
Facebook TCO SERVICE

