

Congé d'automne


Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage carottes cumin <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <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>		 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>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison	
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
Jour férié		Potage potiron <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>	
		 Thon à la sauce tomate et petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>		Pâtes aux courgettes au pesto et lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Saucisse Salade de saison Dressing du chef Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i>	
		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage panais <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>		 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		Emmental <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Saveurs indiennes		Potage oignons <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille Haricots à l'échalote Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		 Filet de Colin Salade mixte Dressing du chef Pommes nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		 Potage Shorba (tomates) <i>Céleri</i> Dahl de lentilles corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>		Fusillis Primavera (petits pois, haricots,...) et dés de poulet <i>Gluten, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		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

Suivez-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.