













MENU NOVEMBRE 2021



Lundi 08		Mardi 09		Jeudi 11		Vendredi 12	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Congé <i>Commémoration du 11 novembre</i>		Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	
Navets au beurre et son coulis de tomate Filet de cuisse de poulet Petit épeautre <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>		 Stoemp aux carottes Filet de Cabillaud <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>				Champignons Pâtes sauce forestière Lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit				Compote de pommes	
Lundi 15		Mardi 16		Jeudi 18		Vendredi 19	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, soja, œufs</i>		 Crudités de saison Dressing du chef Filet de colin Riz <i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten</i>		 Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>		 Ragout de bœuf scandinave aux carottes Frites <i>Gluten, moutarde, céleri, lait, arachides</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 22		Mardi 23		Jeudi 25		Vendredi 26	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potages lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	
Légumes oubliés (panais, céleri-rave, topinambour) Filet de poulet Riz <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>		 Pâtes à la Norvégienne (saumon et épinards) <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>		 Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur) <i>Gluten, céleri</i>		 Carottes persillées Saucisse de campagne Frites <i>Gluten, lait, œufs, arachides</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 29		Mardi 30					
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>					
Chou rouge aux pommes et groseilles Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, œufs</i>		 Crudités de saison Dressing du chef Fish stick Purée nature <i>Poissons, gluten, œufs, moutarde, lait</i>					
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit					

 : Plat végétarien
 : poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish st
 : Plat contenant de la viande de porc
Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie
100 % BIO: les potages sont 100% BIO.

100 % BIO: 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

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.

