

Mardi 01		Jeudi 03		Vendredi 04			
 <p>Fête du travail</p>		<p>Excursion Thaï <i>Céleri</i></p> <p>Potage lentilles corail et lait de coco Filet de poulet Sauce citron et gingembre</p>  <p>Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i></p>		<p>Potage cerfeuil <i>Céleri</i></p> <p> Filet de Lieu Noir Salade de tomates au basilic Purée persillée</p>			
		<p>Fruit de saison</p>		<p>Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i></p>			
Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
<p>Potage pois chiches <i>Céleri</i></p>		<p>Potage carottes coriandre <i>Céleri</i></p>		<p>Ascension</p> 		<p>Potage tomate basilic <i>Céleri</i></p>	
<p>Pâtes dés de volaille et crème de brocolis <i>Lait, gluten, céleri</i></p>		<p>Boulettes de volaille Sauce tomate et petits pois Quinoa <i>Gluten, céleri</i></p>				<p> Filet de Cabillaud Haricots verts aux échalotes Pommes nature <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i></p>	
<p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Fruit de saison</p>				<p>Liégeois <i>Lait</i></p>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
<p>Potage lentilles corail <i>Céleri</i></p>		<p>Bouillon de légumes <i>Céleri</i></p>		<p>Barbecue !! <i>Céleri</i></p>		<p>Potage Vert pré <i>Céleri</i></p>	
<p>Pâtes Sauce primavera (petits pois, haricots,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait,</i></p>		<p> Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri,</i></p>		<p>Potage concombre menthe Brochette de volaille Salade composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i></p> 		<p> Filet de Colin aux fines herbes Chou fleur à la crème Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i></p>	
<p>Flan caramel <i>Lait</i></p>		<p>Fruit de saison</p>		<p>Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i></p>		<p>Fruit de saison</p>	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
<p>Pentecôte</p> 		<p>Potage carottes persil <i>Céleri</i></p>		<p>Potage fenouil <i>Céleri</i></p>		<p>Potage courgettes <i>Céleri</i></p>	
		<p>Vol au vent Champignons Riz persillé <i>Gluten, lait, céleri</i></p>		<p>Chipolata de volaille Crudités de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i></p>		<p> Pâtes au thon Sauce tomate</p>	
		<p>Fruit de saison</p>		<p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Fruit de saison</p>	
Lundi 28		Mardi 29		Jeudi 31			
<p>Potage concombre <i>Céleri</i></p>		<p>Minestrone <i>Céleri, gluten</i></p>		<p>Potage cresson <i>Céleri</i></p>			
<p>Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i></p>		<p>Grillburger de bœuf Carottes Vichy Purée persillée <i>Gluten, céleri, lait,</i></p>		<p>Cuissot de volaille sauce moutarde douce Petits pois à la française Boullgour <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i></p>			
<p>Crème vanille <i>Lait</i></p>		<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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, 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

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.