

				Vendredi 01			
				Potage <b>carottes</b> coriandre <i>Céleri</i>			
				Filet de Lieu noir sauce aux olives <b>Crudités</b> de saison Pommes nature <small>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</small>			
				Yaourt <i>Lait</i>			
Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage <b>Chou fleur</b> ciboulette <i>Céleri</i>		Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>		<i>C'est bon, c'est BIO!</i> <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>	
Curry de <b>légumes</b> à l'indienne Quinoa <i>Céleri, moutarde</i>		Chipolata de volaille Haricots verts aux échalotes Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>		Potage tomates basilic Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>		Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine.bio.be">www.semaine.bio.be</a> )							
Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>	
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
Potage concombre menthe <i>Céleri</i>		Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>		<i>Allez les belges!</i> <i>Céleri</i>		Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	
Filet de poulet Sauce à l'orange <b>Salade</b> composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>		 Dés de porc à la Marengo Semoule / Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		 Potage lentilles corail Pâtes Al'Arrabiata et mini-boulettes <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de saumon Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>	
Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>	
 Salade de riz aux petits légumes et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</i>		Boulettes de volaille <b>Fenouil</b> sauce tomate Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	
Flan au caramel <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>concombre</b> <i>Céleri</i>	
Chili con carne de bœuf Riz persillé <i>Céleri</i>		Filet de volaille Sauce échalotes Macédoine de légumes Pommes persillées / Frites <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, arachides</i>		Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes au thon sauce tomate Fromage râpé <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

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

Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.