



		Jeudi 01		Vendredi 02			
		Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>			
		 Filet de Colin sauce à l'orange <b>Carottes</b> Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, céleri, soja</i>		 Sausisse de campagne <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Purée persillée <i>Gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i>			
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>					
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		<b>Menu Mexicain</b> <i>Céleri</i>	
 Mijoté de porc <b>Panais</b> à la provençale Quinoa <i>Céleri</i>		Boulettes de volaille sauce liégeoise Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		 Potage mexicain Tacos de bœuf et <b>crudités</b> <i>Céleri, gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>		Biscuit <i>Gluten, Lait, oeufs, fruits à coque</i>	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage <b>carottes</b> cumin <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	
Salade liégeoise Haricots verts, Lardinettes de dinde et pommes de terre <i>Céleri</i>		Cuissot de volaille Sauce estragon <b>Carottes</b> Vichy Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i>		 Filet de Lieu noir sauce aux olives Purée <b>céleri</b> -ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, gluten, lait</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
<b>Fruit de saison</b>		Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Crème chocolat <i>Lait</i>	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Potage julienne <i>Céleri</i>		Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	
Carbonnade de boeuf <b>Carottes</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i>		Hamburger de volaille sauce moutarde douce Petits pois Pommes persillées <i>Moutarde, gluten, lait, céleri</i>		 Filet de Colin <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, oeufs, moutarde, céleri</i>		 Pâtes Jambon, fromage et courgettes <i>Gluten, céleri, lait</i>	
<b>Fruit de saison</b>		Fromage blanc <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Liégeois <i>Lait</i>	
Lundi 26		Mardi 27		Jeudi 29		Vendredi 30	
Potage vert pré <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Potage lentilles coco <i>Céleri</i>		<b>Menu de pâques</b> <i>Céleri</i>	
Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de volaille <b>Chou rouge</b> aux pommes Purée persillée <i>Gluten, lait, céleri</i>		 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		 Potage salsifis ciboulette Nid d'oiseau <b>Crudités de saison</b> Gratin dauphinois <i>Gluten, oeufs, céleri, moutarde, lait</i>	
<b>Fruit de saison</b>		Riz au lait <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Surprise des cloches <i>Gluten, 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, oeufs, 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.