










		Jeudi 01		Vendredi 02			
		Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>			
		 Filet de Colin sauce à l'orange Carottes Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, céleri, soja</i>		 Sausisse de campagne Crudités de saison Dressing du chef Purée persillée <i>Gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i>			
		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison			
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage potiron <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		 Menu Mexicain <i>Céleri</i>	
 Mijoté de porc Panais 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 crudités <i>Céleri, gluten, lait, céleri, oeufs, moutarde</i> 	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, Lait, oeufs, fruits à coque</i>	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage carottes cumin <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>	
Salade liégeoise Haricots verts, Lardinettes de dinde et pommes de terre <i>Céleri</i>		Cuissot de volaille Sauce estragon Carottes Vichy Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i>		 Filet de Lieu noir sauce aux olives Purée céleri -ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, gluten, lait</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Crème chocolat <i>Lait</i>	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Potage julienne <i>Céleri</i>		Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	
Carbonnade de boeuf Carottes 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 Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, oeufs, moutarde, céleri</i>		 Pâtes Jambon, fromage et courgettes <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Fruit de saison		Fromage blanc <i>Lait</i>		Fruit de saison		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>		 Menu de pâques <i>Céleri</i>	
Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de volaille Chou rouge 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 Crudités de saison Gratin dauphinois <i>Gluten, oeufs, céleri, moutarde, lait</i>	
Fruit de saison		Riz au lait <i>Lait</i>		Fruit de saison		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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.