

MENU SEPTEMBRE 2018

SERVITES DE MARIE




Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>
Raviolis Sauce tomates et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Vol au vent Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>	Saucisse de volaille Purée de carottes <i>Gluten, lait, céleri, lait</i>	 Waterzooi de poisson Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, poisson, soja</i>
Compote	Fruit de saison	Yaourt <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage brocolis <i>Céleri</i>	Menu en direct des champs	Potage tomate basilic <i>Céleri</i>
 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Dés de porc à la provençale Semoule <i>Gluten, céleri,</i>	 Potage courgettes ciboulette Cuissot de volaille à l'estragon Haricots verts au beurre de ferme Pommes chemise <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing maison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt de la ferme <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Souvenir de Grèce	Potage potiron coriande <i>Céleri</i>
 Pâtes Sauce primavera (courgettes, petits pois, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Grillburger de bœuf Compote de pommes Pommes persillées <i>Céleri, gluten</i>	 Minestrone Pain pita Viande Pita Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Filet de Hoki Purée de brocolis <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Potage navets <i>Céleri</i>	Potage aux 5 légumes <i>Céleri</i>	Journée de la fédération Wallonie-Bruxelles	Potage poireaux <i>Céleri</i>
 Boulettes Sauce tomate et fenouil Boulgour <i>Gluten, céleri</i>	Filet de poulet Haricots verts Pommes nature <i>Céleri, gluten,</i>		 Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison		Fruit de saison

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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

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.