



Congé d'automne



Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10	
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage tomate persil <i>Céleri</i>		La menu de Remy! <i>Céleri</i>	
Pâtes Jambon / fromage et petits pois <i>Gluten, lait, céleri</i>		Noix de poulet Sauce tomate et courgettes Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>		Filet de cabillaud aux fines herbes Brocolis au beurre Pommes persillées <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		Potage carottes cumin Cuisson de poulet aux fines herbes Ratatouille de Remy Pommes ciboulette <i>Céleri, gluten</i>	
Compote		Crème chocolat <i>Lait</i>		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>	
Rôti de porc Chou vert à la crème Riz persillé <i>Gluten, céleri, soja, lait, céleri</i>		Grillburger de bœuf Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		Filet de lieu noir au coulis de tomates Purée de fenouil <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		Pâtes Dés de volaille Coulis de potiron <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Crème vanille <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Thanksgiving <i>Céleri</i>	
Tajine de légumes Pommes nature <i>Céleri</i>		Boulettes Coulis de tomates et petits pois Semoule <i>Gluten, céleri</i>		Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		Potage potiron Rôti de dinde à la châtaigne Purée au céleri rave <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Flan caramel <i>Lait</i>		Brownie <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30			
Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage courgettes <i>Céleri</i>		Bouillon de légumes <i>Céleri</i>			
Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Blanquette de veau aux légumes oubliés Orge <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>		Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>			
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Mousse au chocolat <i>Lait</i>			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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 (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

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.