







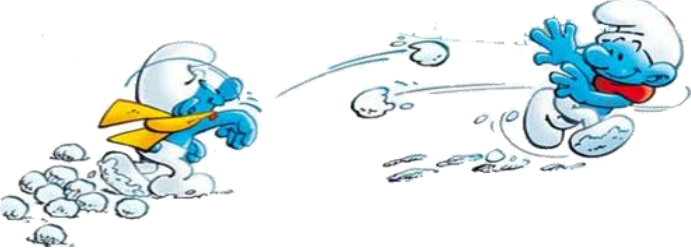





Vacances d'hiver



Lundi 09		Mardi 10		Jeudi 12		Vendredi 13	
Potage Julienne <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Les légumes racine <i>Céleri</i>	
Cuissot de volaille Petits dés d'hiver et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Hoki Sauce persil Purée de carottes <i>Poisson, soja, céleri, lait, gluten</i>		 Pâtes Lardons Coulis de brocolis <i>Gluten, lait, céleri</i>		 Potage panais ciboulette Navarin d'agneau aux légumes racines Frites <i>Gluten, céleri, moutarde, arachides</i>	
Compotine		Crème vanille <i>Lait</i>		Fruit de saison		Cake <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20	
Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>		Potage céleri rave <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>		Potage tomate basilic <i>Céleri</i>	
Sauté de poulet Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes Filet de saumon Poireaux à la crème <i>Gluten, poisson, lait, soja, céleri</i>		Fricassée de légumineuses et légumes Riz <i>céleri</i>		Crêpinette de veau Purée aux betteraves rouges <i>Gluten, lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Flan caramel <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 23		Mardi 24		Jeudi 26		Vendredi 27	
Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		 Nouvel an chinois <i>Céleri, gluten</i>	
 Saucisse Compote de pommes Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		 Filet de Lieu noir Sauce au citron Salade de chou blanc et carottes râpées Purée persillée <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde, lait</i>		Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Bouillon aux cheveux d'ange Curry de volaille au lait de coco et légumes de saison Riz safrané <i>Lait, gluten, céleri</i>	
Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Rocher à la noix de coco <i>Œufs</i>	
Lundi 30		Mardi 31					
Potage navets <i>Céleri</i>		Potage carottes cumin <i>Céleri</i>					
Hamburger de poulet Sauce tomates et champignons Semoule <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Colin au curry Purée de céleri rave <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>					
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison					

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 (BE-BIO-01)

 : 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.