

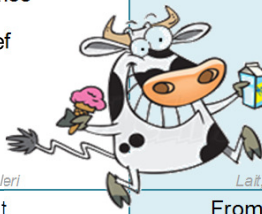











Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Fête du travail  	Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	<i>Les produits laitiers</i> <i>Céleri</i> Potage concombre menthe Filet de poulet Sauce crème et échalotes Haricots verts Pommes chemise
	 Pâtes au thon sauce tomatée Fromage râpé  <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	Couscous de légumes du chef  	Fromage blanc <i>Lait</i>
Comptine	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Potage Saint Germain <i>Céleri</i>	Potage chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>
 Saucisse de campagne Compote de pommes Frites  <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de saumon au curcuma <b>Crudités</b> de saison Purée nature  <i>Poisson, soja, lait, œufs, moutarde, gluten</i>	Pâtes A'Arrabiata Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cuisson de volaille Sauce curry Carottes Vichy Orge  <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Liégeois <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Potage tomate basilic <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	<b>Escapade à Bali</b> <i>Céleri</i>
Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature  <i>Céleri</i>	 Filet de Colin aux fines herbes Salade de tomates au basilic Purée nature  <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Pâtes Jambon, fromage et brocolis  <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage lentilles corail Rendang de bœuf Riz aux petits légumes  <i>Lait, gluten, céleri</i>
Flan caramel <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Rocher coco <i>Œufs</i>
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Congé de l'ascension	Potage fenouil <i>Céleri</i>
Boulettes Sauce tomate et petits pois Frites  <i>Gluten, céleri</i>	 Curry de poisson aux courgettes Riz safrané  <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i>		Vol au vent <b>Champignons</b> Riz persillé  <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>
Lundi 29	Mardi 30		
Potage chou rave <i>Céleri</i>	Potage concombre <i>Céleri</i>		
Grillburger de bœuf Purée de poireaux  <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Lieu noir sauce aux olives <b>Crudités</b> de saison Pommes nature  <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i>		
Crème vanille <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>		

**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, huile d'olive.

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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

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

Salvez-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.