















		Jeudi 02		Vendredi 03			
		Potage tomates basilic <i>Céleri</i>		Excursion Thaï			
		 Couscous de légumes du chef Semoule <i>Gluten, céleri</i>		Potage lentilles corail et lait de coco <i>Céleri</i> Filet de poulet Sauce citron et gingembre Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i>			
		Yaourt BIO <i>Lait</i>		 Litchis			
Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>							
Blanquette de veau Carottes Boulgour <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i>		 Pâtes Sauce primavera (petits pois, haricots,...) <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	
Yaourt BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO		Biscuit BIO <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>		Fruit de saison BIO	
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>							
Grillburger de bœuf Salade de betteraves rouges Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		 Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		 Grillade Brochette de volaille Salade tomates basilic Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	
Yaourt BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO		Biscuit BIO <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Cake <i>Gluten, œufs, lait</i>	
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>							
Cuissot de volaille Sauce tomate et navets Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes au saumon Brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		 Fenouil aux lentilles Sauce à l'orange Dés de pommes au thym <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, œufs</i>		Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature <i>Céleri</i>	
Yaourt BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO		Emmental <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30		Vendredi 31	
Potage du jour BIO <i>Céleri</i>				<h1>Jour férié</h1>			
Saucisse de volaille Courgettes à la provençale Riz <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>		 Filet de Colin aux fines herbes Salade composée Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>				 Pâtes Jambon, fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Crème BIO <i>Lait</i>		Fruit de saison BIO				Yaourt BIO <i>Lait</i>	


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive.
Certifié par www.certsys.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

 : 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.