



| Lundi 02 | | Mardi 03 | | Jeudi 05 | | Vendredi 06 | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Potage du jour BIO <i>Céleri</i> | | Journée pédagogique | | Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> | | Saint-Nicolas Saucisse de volaille Carottes râpées de l'âne Pommes persillées <i>Gluten, céleri, arachides</i> | | | |
|  Rôti de porc Brocolis au yaourt Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt BIO <i>Lait</i> | | | | Fruit de saison BIO | |  Spéculoos BIO <i>Gluten, soja</i> | | | |
| Yaourt BIO <i>Lait</i> | | | | | | | | | |
| Lundi 09 | | Mardi 10 | | Jeudi 12 | | Vendredi 13 | | | |
| Potage du jour BIO <i>Céleri</i> | |  Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i> Fruit de saison BIO | |  Riz cantonnais aux petits légumes (œufs, petits pois,...) oignons,...) <i>Lait, céleri, œufs</i> Mousse au chocolat BIO <i>Lait</i> | | Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison BIO | | | |
|  Sauté de porc à la moutarde douce Haricots princesse Boullgour <i>Gluten, céleri, moutarde</i> Yaourt BIO <i>Lait</i> | | | | | | | | | |
| Yaourt BIO <i>Lait</i> | | | | | | | | | |
| Lundi 16 | | Mardi 17 | | Jeudi 19 | | Vendredi 20 | | | |
| Potage du jour BIO <i>Céleri</i> | |  Fish sticks Sauce tartare Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde, lait</i> Fruit de saison BIO | |  Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt BIO <i>Lait</i> | |  Menu de Noël Paupiette de veau Poire au sirop Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i> Biscuit BIO du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i> | | | |
| Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i> Compote BIO | | | | | |  | | | |
| Compote BIO | | | | | | | | | |



Vacances
d'hiver

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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
 Facebook TCO SERVICE

CERTISYS
BIO CERTIFICATION



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.