












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




Vacances  
d'hiver

**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.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

 : 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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.