

Lundi 04			Mardi 05			Jeudi 07			Vendredi 08		
Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>			Potage carottes BIO <i>Céleri</i>			Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>			Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>		
Poireaux à la crème Burger de légumes Pommes de terre <i>Lait, gluten, céleri</i>			Courgettes Sauce provençale aux pois chiches Petit épeautre <i>Gluten, céleri</i>			Tajine de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, cumin, épices) <i>Céleri</i>			Haricots verts Omelette Purée nature <i>Lait, œufs</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Compote			Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		
Lundi 11			Mardi 12			Jeudi 14			Vendredi 15		
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>			Potage potiron BIO <i>Céleri</i>			Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>			Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>		
Potée aux carottes Lentilles vertes <i>Lait, céleri</i>			Epinards Pois chiches Riz <i>Céleri, lait</i>			Tajine de légumes et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs</i>			Quorn stroganoff (champignons, tomates) Pommes de terre <i>Œufs, gluten, céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>			Fruit de saison		
Lundi 18			Mardi 19			Jeudi 21			Vendredi 22		
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>			Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>			Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>			Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		
Carottes à la crème Haricots blancs Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait</i>			Chou-fleur Omelette Coulis de cresson Purée nature <i>Œufs, lait, céleri</i>			Pennes à la méditerranéenne (tomates, poivrons, courgettes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			Crudités de saison, dressing Lentilles blondes Pommes de terre nature <i>Céleri, œufs, moutarde</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>			Fruit de saison		
Lundi 25			Mardi 26			Jeudi 28			Vendredi 29		
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>			Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>			Potage champignons BIO <i>Céleri</i>			Cocktail de sorcière à la courgette <i>Céleri</i>		
Compote de pommes Falafels Pommes de terre persillées <i>Gluten</i>			Crudités de saison, dressing Pois chiches Purée nature <i>Œufs, moutarde, lait, céleri</i>			Risotto aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i>			Pâtes Sauce arrabiata (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Lait, gluten, céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Fruit de saison			Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>		

**Légumes de saison:** selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

**100 % BIO:** les potages sont 100% BIO.

**100 % BIO:** 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

**20% BIO:** repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

**70% local:** repas avec 70% de produits locaux.

**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.

