















Lundi 08		Mardi 09		Jeudi 11		Vendredi 12	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>			Congé <i>Commémoration du 11 novembre</i>		Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	
Chou-fleur au curry Escalope de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>	 Crudités de saison, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>					 Pâtes au potiron et dés de porc <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit					Compote de pommes	
Lundi 15		Mardi 16		Jeudi 18		Vendredi 19	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>			Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
Navets au beurre et son coulis de tomate Filet de cuisse de poulet Petit épeautre <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Stoemp aux carottes Filet de Cabillaud <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , haricots rouges) Riz pilaf <i>Céleri</i>				Champignons Pâtes sauce forestière Lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			Fruit		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 22		Mardi 23		Jeudi 25		Vendredi 26	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potages lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>			Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	
Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, soja, œufs</i>	 Crudités de saison Dressing du chef Filet de colin Riz <i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten</i>	 Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>				Ragout de bœuf scandinave aux carottes Purée nature <i>Gluten, moutarde, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		 Fruit	
Lundi 29		Mardi 30					
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>						
Légumes oubliés (panais, céleri-rave, topinambour) Filet de poulet Riz <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Pâtes à la Norvégienne (saumon et épinards) <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>						
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit						

 : Plat végétarien

 : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish st

 : Plat contenant de la viande de porc

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, oeufs, 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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

