




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 Omelette Pommes de terre persillées <i>Lait, céleri, moutarde, œufs</i>	Crudités de saison , dressing Mijoté de lentilles Purée nature <i>Oeufs, moutarde, lait, céleri</i>		Pâtes au potiron et pois chiches <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 Mijoté de pois cassés Petit épeautre <i>Gluten, lait, céleri</i>	Stoemp aux carottes Lentilles vertes <i>Lait, céleri</i>	Chili sin carne (tomates, carottes , haricots rouges) Riz pilaf <i>Céleri</i>	Champignons Pâtes sauce forestière Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</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 légumes Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri</i>	Crudités de saison Dressing du chef Omelette Riz <i>Lait, œufs, moutarde</i>	Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>	Mijoté de lentilles aux carottes Purée nature <i>Céleri</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) Lentilles vertes Riz <i>Gluten, céleri</i>	Pâtes Feta et épinards <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit		

L'automne

La Suède



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.

