


















		Jeudi 02		Vendredi 03			
		Potage <b>chou-fleur</b> persil BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Pâtes complètes Sauce fromage aux petits pois Dés de volaille  <i>Gluten, lait, céleri</i>			
		Raita de concombres Curry de pois chiches à l'oriental Wraps / Riz  <i>Céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>			
<i>Congé</i> <i>Lundi de Pentecôte</i>	Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10		
	Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Ratatouille (tomates, <b>courgettes</b> , oignons) Filet de cuisse de poulet Pommes de terre  <i>Céleri</i>		
	 Purée de navets Filet de Cabillaud Sauce tomate  <i>Lait, Poissons, Céleri</i>	 Pâtes Sauce pesto aux <b>petits pois</b> Fromage râpé  <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit		
	<b>TCO Service participe à la semaine BIO (<a href="https://biomonchoix.be/semainebio">https://biomonchoix.be/semainebio</a>)</b>						
	Yaourt <i>Lait</i>						
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>courgettes</b> BIO <i>Céleri</i>	Hamburger Pistolet/sandwich - burger de bœuf - <b>crudités</b> - mayonnaise aux herbes  <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs, Moutarde, Sésame</i>			
Filet de poulet Purée aux <b>carottes</b>  <i>Gluten, Œufs, Lait, Moutarde, Céleri</i>	 Cassolette de poissons Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri</b> , <b>carottes</b> ) Riz persillé  <i>Gluten, Céleri, Lait, Poissons, Soja</i>	 Pâtes à la Primavera Verde ( <b>courgettes</b> , brocolis, <b>petits pois</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten, Céleri, Lait</i>		Fruit			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit			
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Potage <b>St-Germain</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé  <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs, Céleri</i>			
 Porc Marengo (tomates, <b>champignons</b> ) Riz  <i>Céleri</i>	 <b>Crudités</b> , dressing Filet de Hoki Pommes de terre nature  <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</i>	 Couscous du chef aux légumes ( <b>carottes</b> , <b>céleri</b> , <b>fenouil</b> , pois chiches)  <i>Céleri, Gluten</i>					
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Pastèque			
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30			
Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>					
 Boulette de volaille, Sauce liégeoise <b>Carottes</b> persillées Petit épeautre  <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	 <b>Crudités</b> , dressing Fish sticks Purée nature  <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Poissons, Lait</i>	 Pâtes aux légumes ( <b>carottes</b> , tomates, <b>courgettes</b> ) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait</i>					
Compotiné	Fruit	Méli-mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>					

 : Plat végétarien  
 : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick  
 : 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, pommes, tomates pelées, huile d'olive.  
**25% BIO:** repas avec minimum 25% 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.