



| | | Jeudi 02 | | Vendredi 03 | |
|--|--|---|--|---|--|
|  | | Potage chou-fleur persil BIO <i>Céleri</i> | | Potage carottes BIO <i>Céleri</i> | |
| | | Raita de concombres Curry de pois chiches à l'oriental Wraps / Riz <i>Céleri, gluten, œufs, moutarde</i> Fruit | | Pâtes complètes Sauce fromage aux petits pois <i>Gluten, lait, céleri</i> Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | |
| Congé Lundi de Pentecôte | | Mardi 07 Potage brocoli BIO <i>Céleri</i> | | Jeudi 09 Potage céleri BIO <i>Céleri</i> | |
| | | Purée de navets Fricassée de lentilles Sauce tomate <i>Lait, Céleri</i> | | Pâtes Sauce pesto aux petits pois Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i> | |
| | | Yaourt <i>Lait</i> | | Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i> | |
| | | | | Vendredi 10 Potage tomates BIO <i>Céleri</i> | |
| | | | | Ratatouille (tomates, courgettes , oignons) Pois chiches Pommes de terre <i>Céleri</i> | |
| TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio) | | | | | |
| Lundi 13 | | Mardi 14 | | Jeudi 16 | |
| Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> | | Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> | | Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> | |
| Omelette Purée aux carottes <i>Lait, œufs, céleri</i> | | Julienne de légumes (poireaux, céleri , carottes) Dés de fromage Riz persillé <i>Gluten, Céleri, Lait</i> | | Pâtes à la Primavera Verde (courgettes , brocolis , petits pois) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | |
| Lundi 20 | | Mardi 21 | | Jeudi 23 | |
| Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i> | | Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i> | | Potage oignons BIO <i>Céleri</i> | |
| Haricots blancs Sauce tomate aux champignons Riz <i>Céleri</i> | | Crudités , dressing Mijoté de pois cassés Pommes de terre nature <i>Oeufs, Moutarde, Céleri</i> | | Couscous du chef aux légumes (carottes , céleri , fenouil , pois chiches) <i>Céleri, Gluten</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit | | Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i> | |
| Lundi 27 | | Mardi 28 | | Jeudi 30 | |
| Potage céleri BIO <i>Céleri</i> | | Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> | | Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> | |
| Haricots rouges, Sauce tomate Carottes persillées Petit épeautre <i>Céleri, Gluten</i> | | Crudités , dressing Lentilles vertes Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Céleri, Lait</i> | | Pâtes aux légumes (carottes , tomates, courgettes) 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

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 (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.

