



Vendredi 01

Carnaval

Potage aux confettis

Céleri



Saucisse de volaille













Sauce Arlequin

Riz

Gluten, céleri, lait, moutarde

Orange des Gilles

Congé de détente


Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage potimarron <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce curry Brocolis Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, œufs, moutarde, céleri, lait</i>	Rôti de dinde Chou vert à la crème Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes Bolognaise de Quorn (carottes , tomates,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Goulash de porc / Filet de poulet aux petits légumes Pommes nature <i>Moutarde, gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, fruits à coque, œufs, soja</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage resson <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	 Menu Mexicain 	Potage brocolis <i>Céleri</i>
 Saucisse de campagne / Saucisse de volaille Chour rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Purée céleri - ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, gluten, lait</i>	Blanquette de veau aux légumes racines Riz <i>Gluten, lait, céleri</i>	   Potage mexicain <i>Céleri</i> Tacos de Quorn et crudités <i>Céleri, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	Salade liégeoise Haricots verts Lardinettes de dinde et pommes de terre <i>Céleri, moutarde, œufs, lait</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit de saison
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage lentilles coco <i>Céleri</i>	Potage céleri râve <i>Céleri</i>	Potage vert pré <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf Carottes Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	Filet de volaille Poireaux au beurre Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Rôti de porc / Hamburger de volaille Crudités de saison Purée nature <i>Gluten, lait, céleri, soja</i>
Compote	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Crème vanille <i>Lait, œufs</i>	Fruit de saison

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, huile d'olive.


Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur  **Facebook TCO SERVICE**



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.