


		Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
		<b>Fête du travail</b> 	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	Excursion Thaï
			 Couscous de légumes du chef Semoule <i>Gluten, céleri</i> 	Potage lentilles corail et lait de coco <i>Céleri</i> Filet de poulet Sauce citron et gingembre Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i>
			Yaourt <i>Lait</i>	Litchis
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage fenouil <i>Céleri</i>	Potage vert pré <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>
Blanquette de veau Carottes Boullgour <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde</i>	 Spiringue de porc / Rôti de dinde Epinards à la crème Pommes nature <i>Céleri, gluten, œufs, soja, lait</i>	 Pâtes Sauce primavera (petits pois, haricots,...) <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse / Saucisse de volaille Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>	Fruit de saison
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage champignons <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	<i>Grillade</i>
Grillburger de bœuf Salade de betteraves rouges Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Rôti de porc / Filet de poulet Chou fleur au beurre Pommes nature <i>Gluten, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> 	Potage concombre menthe <i>Céleri</i> Brochette de volaille Salade tomates basilic Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Cake <i>Gluten, œufs, lait</i>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage carottes persil <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce tomate et navets Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes au saumon Brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	Escalope de dinde Tian de légumes (courgettes, aubergines, oignons,...) Orge <i>Lait, gluten, céleri</i>	 Fenouil aux lentilles Sauce à l'orange Dés de pommes au thym <i>Gluten, céleri, lait, moutarde, œufs</i>	Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage chou-rave <i>Céleri</i>	<b>Jour férié</b>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
Saucisse de volaille Courgettes à la provençale Riz <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>	 Filet de Colin aux fines herbes Salade composée Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Emincé de bœuf Carottes Vichy Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes Jambon / Jambon de dinde Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>

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


Certifié par [www.certisys.eu](http://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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, 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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.