




Lundi 04			Mardi 05			Jeudi 07			Vendredi 01		
Potage <b>vert pré</b> <i>Céleri</i>			Potage lentilles corail <i>Céleri</i>			Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>			Potage aux 5 légumes <i>Céleri</i>		
Raviolis Sauce <b>tomate</b> et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>			Waterzooi de poisson Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, poisson, soja</i>			Vol au vent <b>Champignons</b> Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>			Macaroni Jambon de dinde et fromage <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>			Compote de <b>pommes</b>		
Lundi 11			Mardi 12			Jeudi 14			Vendredi 08		
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>Andalou</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>tomates basilic</b> <i>Céleri</i>		
Dés de porc à la <b>provençale</b> Semoule <i>Gluten, céleri</i>			Filet de Colin <b>Crudités de saison</b> Dressing maison Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>			Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>			Saucisse de volaille Purée de <b>carottes</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Flan caramel <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>		
Lundi 18			Mardi 19			Jeudi 21			Vendredi 15		
Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>			<i>Souvenir du Portugal</i>			Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>courgettes ciboulette</b> <i>Céleri</i>		
Rôti de dinde <b>Crudités de saison</b> Dressing Pommes à la ciboulette <i>Œufs, moutarde, lait, céleri</i>			Potage Caldo Verde Caldeirada de peixe (Poisson, <b>tomates</b> , ... pommes de terre) <i>Poisson, soja, céleri</i>			Pâtes dés de volaille et coulis de <b>brocolis</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>			Cuisson de volaille <b>Haricots verts</b> à l'échalote Pommes chemise <i>Gluten, céleri</i>		
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>			<b>Fruit de saison</b>			Liégeois <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>		
Lundi 25			Mardi 26			Jeudi 28			Vendredi 22		
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>tomates basilic</b> <i>Céleri</i>		
Hamburger Compote de <b>pommes</b> Pommes nature <i>Céleri, gluten</i>			Pâtes Filet de saumon <b>Epinards à la crème</b> <i>Gluten, poisson, céleri, soja</i>			Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>			Salade liégeoise <b>Haricots verts</b> , lardons et pommes nature <i>Céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Crème vanille <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>		

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

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 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

 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.