






## Congé d'automne




Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage tomate persil <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	<b>La menu de Remy!</b> <i>Céleri</i>
Noix de poulet Sauce tomate et courgettes Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>	 Filet de cabillaud aux fines herbes <b>Brocolis</b> au beurre Pommes persillées <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Jambon / fromage et petits pois <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Potage <b>carottes</b> cumin Cuisson de poulet aux fines herbes Ratatouille de Remy Pommes ciboulette <i>Céleri, gluten</i>
Compote	Crème chocolat <i>Lait</i>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i>
 Rôti de porc <b>Chou vert</b> à la crème Riz persillé <i>Gluten, céleri, soja, lait, céleri</i>	 Filet de lieu noir au coulis de tomates Purée de <b>fenouil</b> <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>	Grillburger de bœuf Compote de <b>pommes</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	<b>Thanksgiving</b> <i>Céleri</i>
 Boulettes Coulis de tomates et petits pois Semoule <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes Filet de saumon <b>Epinards</b> à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	<i>Céleri</i>	Potage potiron Rôti de dinde à la châtaigne Purée au <b>céleri rave</b> <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Flan caramel <i>Lait</i>	<b>Brownie</b> <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
Blanquette de veau aux <b>légumes oubliés</b> Orge <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>	 Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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.