



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Potage <b>céleri rave</b> <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>
 Boulettes à la liégeoise ( <b>champignons</b> ) Semoule <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison et dressing maison Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, poisson, soja</i>	Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Filet de poulet sauce à l'orange Haricots à l'échalote Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Crème chocolat <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>	<b>Le commerce équitable</b> <i>Céleri</i>
Rôti de dinde au thym Purée de <b>épinards</b> <i>Gluten, œufs, céleri, lait</i>	 Pâtes Filet de saumon <b>Brocolis</b> au yaourt <i>Gluten, céleri, soja, poisson, lait</i>	Chili con carne de bœuf Riz <i>Céleri</i>	 Potage tomates-bananes Curry de volaille au lait de coco et <b>carottes</b> Quinoa <i>Céleri, gluten, lait</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit équitable <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>
 Saucisse Compote de <b>pommes</b> Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Lieu noir au safran Purée de <b>poireaux</b> <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	Cuissot de volaille Crudités de saison Pommes nature <i>Œufs, céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Liégeois <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage <b>navets persil</b> <i>Céleri</i>	Potage tomates coriandre <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	<b>Halloween</b> <i>Céleri</i> 
Vol au vent <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Cabillaud sauce aux olives Purée aux <b>carottes</b> <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	Potion de la sorcière  Pâtes vivantes au coulis de <b>citrouille</b> maléfique et yeux de grenouilles (mini boulettes de volaille) <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit de la sorcière <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>



## Congé d'automne



**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.

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.