


		<b>Jeudi 01</b>		<b>Vendredi 02</b>			
		<b>Potage fenouil</b> <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> <b>Fruit de saison</b>		<b>Potage carottes coriandre</b> <i>Céleri</i> Cuissot de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten</i> Yaourt <i>Lait</i>			
<b>Lundi 05</b>		<b>Mardi 06</b>		<b>Jeudi 08</b>		<b>Vendredi 09</b>	
<b>Lundi de Pentecôte</b> 		<b>Potage poireaux</b> <i>Céleri</i> Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Pommes nature <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i> <b>Fruit de saison</b>		<b>Potage oignons</b> <i>Céleri</i> Curry de légumes à l'indienne Quinoa <i>Céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>		<b>C'est bon, c'est BIO!</b> <i>Céleri</i> Potage tomates basilic Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i> <b>Fruit de saison</b>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine.bio.be">www.semaine.bio.be</a> )							
<b>Lundi 12</b>		<b>Mardi 13</b>		<b>Jeudi 15</b>		<b>Vendredi 16</b>	
<b>Potage brocolis</b> <i>Céleri</i> Dés de porc à la Marengo Semoule <i>Gluten, céleri</i> Crème chocolat <i>Lait</i>		<b>Potage Andalou</b> <i>Céleri</i> Filet de saumon Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i> <b>Fruit de saison</b>		<b>Potage lentilles corail</b> <i>Céleri</i> Pâtes <b>Légumes</b> et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>		<b>Barbecue !!</b> <i>Céleri</i> Potage concombre menthe Brochette de volaille <b>Salade composée</b> Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i> Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
<b>Lundi 19</b>		<b>Mardi 20</b>		<b>Jeudi 22</b>		<b>Vendredi 23</b>	
<b>Potage épinards</b> <i>Céleri</i> Filet de poulet Blancs de <b>poireaux</b> à la crème Boullgour <i>Lait, gluten, céleri</i> Flan au caramel <i>Lait</i>		<b>Potage navets</b> <i>Céleri</i> Fish sticks Purée aux <b>brocolis</b> <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i> <b>Fruit de saison</b>		<b>Potage Chou fleur ciboulette</b> <i>Céleri</i> Omelette <b>Crudités</b> de saison Dressing maison Pommes nature <i>Œufs, lait, céleri, moutarde,</i> Yaourt <i>Lait</i>		<b>Potage St Germain</b> <i>Céleri</i> Risotto au jambon et petits légumes <i>Céleri, lait</i> Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
<b>Lundi 26</b>		<b>Mardi 27</b>		<b>Jeudi 29</b>		<b>Vendredi 30</b>	
<b>Potage cresson</b> <i>Céleri</i> Filet de volaille Sauce échalotes <b>Crudités</b> de saison Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde,</i> Yaourt <i>Lait</i>		<b>Potage concombre</b> <i>Céleri</i> Pâtes au thon sauce tomate Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> <b>Fruit de saison</b>		<b>Potage courgettes</b> <i>Céleri</i> Chili con carne de bœuf Riz persillé <i>Céleri</i> <b>Fruit de saison</b>		<b>Potage andalou</b> <i>Céleri</i> Rôti de porc Sauce aux herbes Purée de <b>carottes</b> <i>Gluten, soja, lait, céleri</i> Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

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