




Lundi 04			Mardi 05			Jeudi 07			Vendredi 08		
Potage panais / céleri rave <i>Céleri</i>			Potage poireaux <i>Céleri</i>			Potage pois chiches <i>Céleri</i>			Vendredi 01 Potage navets <i>Céleri</i>		
Cuissot de volaille à l'estragon Haricots verts Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>			Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, poisson, lait, soja, moutarde, œufs</i>			Pâtes Sauce tomates, courgettes, fenouil et lentilles vertes Gruyère <i>Gluten, céleri, lait</i>			Sauté de porc Sauce moutarde et petits pois Riz <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>		
Fromage blanc <i>Lait</i>			Fruit de saison			Fruit de saison			Fruit de saison		
Lundi 11			Mardi 12			Jeudi 14			Vendredi 15		
Potage carottes <i>Céleri</i>			Potage lentilles corail <i>Céleri</i>			Menu des amoureux			Potage butternut <i>Céleri</i>		
Vol au vent Champignons Riz <i>Gluten, lait, céleri</i>			Filet de Cabillaud Sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>			Potage de Valentin (tomates) <i>Céleri</i> Suprême de volaille Sauce au miel Purée aux petits choux <i>Gluten, soja, céleri, gluten, lait</i>			Hamburger pur bœuf Sauce chasseur Poireaux Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Biscuit de Cupidon <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>			Compote		
Lundi 18			Mardi 19			Jeudi 21			Vendredi 22		
Potage navets <i>Céleri</i>			Potage courgettes <i>Céleri</i>			Potage potimarron <i>Céleri</i>			Nos producteurs locaux		
Spiringue de porc Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>			Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>			Salade de saison Coulis de carottes au sésame et lentilles corail Dés de pomme nature <i>Gluten, sésame, céleri</i>			Potage carottes <i>Céleri</i> Tartiflette (oignons, lardons, pommes de terre...) Crudités de saison Dressing du chef <i>Céleri, gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Crème vanille <i>Lait</i>			Pomme du verger de Temploux		
Lundi 25			Mardi 26			Jeudi 28					
Potage pois cassés <i>Céleri</i>			Bouillon de légumes <i>Céleri</i>			Potage tomates basilic <i>Céleri</i>					
Mijoté de porc Panais à la provençale Boullgour <i>Gluten, céleri</i>			Filet de Colin Sauce à l'orange Carottes Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, soja, céleri</i>			Pâtes aux courgettes et dés de dinde Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>					
Yaourt <i>Lait</i>			Fruit de saison			Mousse au chocolat <i>Lait, œufs</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, huile d'olive.


Certifié par 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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
Facebook TCO SERVICE

