



Lundi 02		Mardi 03		Jeudi 05		Vendredi 06	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		<b>Saint-Nicolas</b>	
 Rôti de porc	 Filet de Cabillaud	 Pâtes	Potage des enfants sages (tomates) <i>Céleri</i>		Saucisse de volaille		
Brocolis au yaourt	Purée aux <b>poireaux</b>	aux légumes et légumineuses	Carottes râpées de l'âne		Pommes persillées <i>Gluten, céleri, arachides</i>		
Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Fruit de saison		Spéculoos <i>Gluten, soja</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>					
Lundi 09		Mardi 10		Jeudi 12		Vendredi 13	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage <b>Parmentier</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
 Sauté de porc à la moutarde douce	 Filet de Colin	 Riz cantonnais	Pâtes		Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...)		
Haricots princesse	<b>Crudités de saison</b>	aux petits légumes (œufs, petits pois,...)	Dressing du chef		Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	oignons,...) <i>Lait, céleri, œufs</i>	Fruit de saison		Fruit de saison		
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>					
Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20	
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>tomates</b> <i>Céleri</i>		<b>Menu de Noël</b> 	
Vol au vent de volaille	 Fish sticks	 Pennes	Potage <b>potimarron</b> <i>Céleri</i>		Paupiette de veau		
Champignons	Sauce tartare	Sauce au fromage	Poire au sirop		Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>		
Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Crudités de saison</b>	Courgettes au persil	Pommes nature		Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		
Compote	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde, lait</i>	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>				
	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>					



Vacances  
d'hiver

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive.

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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur  
 Facebook TCO SERVICE

**CERTISYS**  
BIO CERTIFICATION



**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.