















Congé d'automne


Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Les champignons
Cuissot de poulet à la crème de tomates et aux navets Boulgour <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Filet de Cabillaud Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	 Curry de pois chiches à l'orientale au chou-fleur Riz <i>Céleri</i> 	 Potage chou-rave <i>Céleri</i>   Pâtes forestières Poelée de champignons lardons et ciboulette <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage fenouil <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>	Potage resson <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri, gluten</i>
Hamburger de bœuf Brocolis Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>	 Thon à la sauce tomate et petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>	 Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>	 Saucisse Salade de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage salsifis <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Escapade au Japon
Cuissot de poulet aux légumes oubliés (navets, panais,...) Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Poisson, gluten, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (potiron, carottes ...) <i>Gluten, céleri</i>	 Soupe miso <i>Céleri, soja, gluten</i> Yakitori au poulet Sauce saté et riz aux légumes asiatiques <i>Gluten, céleri, soja, sésame, lait, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Emmental <i>Lait</i>	 Fruit de saison
Lundi 30			
Potage céleri-rave <i>Céleri</i>			
Boulettes de volaille Carottes Vichy Quinoa <i>Gluten, céleri</i>			
Yaourt <i>Lait</i>			


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 (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

 : 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.