

## MENU DECEMBRE 2020


							
	<b>Mardi 01</b>		<b>Jeudi 03</b>		<b>Vendredi 04</b>		
	Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i>		Potage <b>salsifis</b> <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		
	 Box océane Petites pâtes Dos de cabillaud <b>Petits légumes de saison</b> <i>Poisson, moutarde, céleri, œufs</i>		 Box "Ali-Baba" Quinoa, Gouda, carottes, maïs, petits pois, menthe <i>Gluten, céleri, sésame</i>		Box strasbourgeoise Saucisse de francfort, Betteraves rouges/dressing Pomme de terre <i>Gluten, moutarde, céleri, lait, œufs</i>		
	<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b> 		<b>Spéculoos</b> <i>Gluten, soja, lait</i>		
<b>Lundi 07</b>		<b>Mardi 08</b>		<b>Jeudi 10</b>		<b>Vendredi 11</b>	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
Box "Hawai" Poulet Curry Riz à l'ananas  <i>Gluten, céleri, moutarde, œufs</i>		 Box niçoise Thon, olives noires, Haricots verts Pommes de terre <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, œufs, poisson</i>		 Box caprese Mozzarella Courgette/pesto Pâtes <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>		Box "César" Poulet/Emmenthal Salade et maïs Pomme de terre <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Chocolat <i>Soja, lait, fruits à coque</i>		<b>Fruit de saison</b>	
<b>Lundi 14</b>		<b>Mardi 15</b>		<b>Jeudi 17</b>		<b>Vendredi 18</b>	
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarron</b> <i>Céleri</i>	
Box "poulette" Poulet Chou-fleur persillé, Pommes de terre au curry <i>Œufs, moutarde</i>		 Box océane Petites pâtes Dos de cabillaud <b>Petits légumes de saison</b> <i>Poisson, moutarde, céleri, œufs</i>		 Box "Ali-Baba" Quinoa, Gouda, carottes, maïs, petits pois, menthe <i>Gluten, céleri, sésame</i>		Box strasbourgeoise Saucisse de francfort, Betteraves rouges/dressing Pomme de terre <i>Gluten, moutarde, céleri, lait, œufs</i>	
Yaourt		<b>Fruit de saison</b>		Compote <i>Lait</i>		 Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
 <h1>Congés d'hiver</h1>							

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulghour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, 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

 : 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.