



# MENU FEVRIER 2021

## LUNCHBOX



Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>
Box "Hawai" poulet curry, ananas, salade, riz <i>Gluten, œufs, moutarde</i>	 Box "Océane" dos de cabillaud, <b>brocolis</b> et petits pois pâtes <i>Poisson, gluten, œufs, moutarde</i>	 Box "Cléopâtre" Gouda, courgettes, salade iceberg, mais pdt <i>Moutarde, œufs, lait, gluten</i>	Box "Hivernale" Jambonette de volaille, chou-fleur, concombres, semoule <i>Gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Raisins secs
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>
 Box "Niçoise" Thon, haricots verts, pommes de terre, olives <i>Poisson, œufs, moutarde</i>	Sandwich Salade poulet curry <b>Salade verte</b> <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>	 Box "Caprese" Tomates, mozzarella, pesto, pâtes grecques <i>Lait, gluten, céleri</i>	Box "Waldorf" Cheddar, poulet, <b>betteraves rouges</b> , pommes de terre <i>Céleri, moutarde, lait, œufs</i>
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, fruits à coque, œufs</i>	<b>Fruit de saison</b>

## Congé de détente


Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage champignons <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>
Box "Hawai" poulet curry, ananas, salade, riz <i>Gluten, œufs, moutarde</i>	 Box "Océane" dos de cabillaud, <b>brocolis</b> et petits pois pâtes <i>Poisson, gluten, œufs, moutarde</i>	 Box "Cléopâtre" Gouda, courgettes, salade iceberg, mais pdt <i>Moutarde, œufs, lait, gluten</i>	Box "Hivernale" Jambonette de volaille, chou-fleur, concombres, semoule <i>Gluten, céleri</i>
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, lait, fruits à coque, œufs</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](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.