










Poisson  
d'avril !

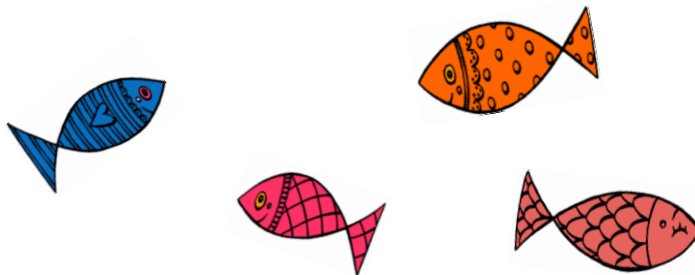
Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Potage <b>cresson</b> <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Potage tomates coriandre <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> au cumin <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille <b>Champignons</b> Riz persillé <i>Laït, gluten, céleri</i>	 Filet de Colin <b>Carottes</b> Purée nature <i>Poisson, soja, laït, céleri, gluten</i>	Filet de poulet <b>Crudités</b> de saison Dressing maison Pommes nature <i>Gluten, soja, céleri, laït, œufs, moutarde</i>	 Pâtes <b>légumes</b> et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, laït</i>	 Saucisse Compote de <b>pommes</b> Frites / Pommes persillées <i>Gluten, céleri, laït, œufs, arachides</i>
Yaourt <i>Laït</i>	<b>Fruit de saison</b>	Liégeois <i>Laït</i>	<b>Fruit de saison</b>	Surprise des cloches <i>Gluten, laït, fruits à coque</i>



## Vacances de printemps

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Jour férié</b>	Potage <b>panais</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	<b>Menu végétaplius</b>	Potage <b>navets</b> au curry <i>Céleri</i>
	 Pâtes au thon Sauce tomate <i>Poisson, soja, céleri</i>	Blanquette de dinde <b>Carottes</b> Purée nature <i>Laït, gluten, céleri</i>	 Potage épinards <i>Céleri</i> Lentilles corail et <b>poireaux</b> Chou-fleur à l'ail Riz  <i>Gluten, céleri, laït</i>	Paupiette de veau Haricots verts aux oignons Pommes nature <i>Moutarde, céleri, gluten, œufs</i>
	Biscuit <i>Gluten, œufs, fruits à coque, soja, laït</i>	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Laït</i>	<b>Fruit de saison</b>


Lundi 29	Mardi 30
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> persil <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Purée de <b>betteraves rouges</b> <i>Laït, gluten, céleri</i>	 Pâtes Saumon <b>Epinards</b> à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, soja, laït</i>
Crème chocolat <i>Laït</i>	<b>Fruit de saison</b>




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

 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**



**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.