

							
Lundi 02		Mardi 03		Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Saint-Nicolas	
 Rôti de porc	 Filet de Cabillaud	Rôti de dinde		 Pâtes	Potage des enfants sages (tomates) <i>Céleri</i>		
Brocolis au yaourt	Purée aux poireaux	Navets à la crème		aux légumes et légumineuses	Saucisse de volaille		
Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>	Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>		Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Carottes râpées de l'âne		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Frites / Pommes persillées <i>Gluten, céleri, arachides</i>		
Lundi 09		Mardi 10		Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
 Sauté de porc	 Filet de Colin	Filet de volaille		 Riz cantonnais	Pâtes		
à la moutarde douce	Crudités de saison	Salsifis		aux petits légumes	Bolognaise de bœuf		
Haricots princesse	Dressing du chef	persillés		(oeufs, petits pois,	(tomates, carottes,...)		
Boullgour <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	Pommes nature <i>Céleri, gluten</i>		oignons,...)	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison		Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison		
Lundi 16		Mardi 17		Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Menu de Noël 	
Vol au vent de volaille	 Fish sticks	Sauce tartare		Cuissot de volaille	 Pennes	Potage potimarron <i>Céleri</i>	
Champignons	Crudités de saison	Croustilles		Chou-vert	Sauce fromage	Paupiette de veau	
Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde, lait</i>	à la sauce curry		à la sauce curry	Courgettes au persil	Poire au sirop	
Compote	Fruit de saison	Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>		Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Croquettes / Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja, arachides</i>	
		Fruit de saison		Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	




Vacances
d'hiver

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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 (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

Salvez-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.