

MENU OCTOBRE 2017  
HAMAIDE



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Potage céleri rave <small>Céleri</small>	Potage lentilles corail <small>Céleri</small>	Potage courgettes <small>Céleri</small>	Potage poireaux <small>Céleri</small>
Boulettes à la liégeoise <b>(champignons)</b> Semoule <small>Gluten, céleri, moutarde</small>	Filet de Hoki Crudités de saison et dressing maison Purée nature <small>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</small>	Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <small>Gluten, céleri, lait</small>	Filet de poulet sauce à l'orange Haricots à l'échalote Pommes persillées <small>Gluten, céleri,</small>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage chou-fleur <small>Céleri</small>	Potage cerfeuil <small>Céleri</small>	Potage potiron <small>Céleri</small>	<i>Le commerce équitable</i> <small>Céleri</small>
Rôti de dinde au thym Purée de épinards <small>Gluten, œufs, céleri, lait</small>	Filet de saumon Brocolis au yaourt <small>Gluten, céleri, soja, poisson, lait</small>	Chili con carne de Quorn Riz <small>Céleri, œufs</small>	Potage tomates-bananes Curry de volaille au lait de coco et carottes Quinoa <small>Céleri, gluten, lait</small>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage brocolis <small>Céleri</small>	Potage St Germain <small>Céleri</small>	Potage épinards <small>Céleri</small>	Potage carottes <small>Céleri</small>
Saucisse Compote de pommes Pommes persillées <small>Gluten, céleri</small>	Filet de Lieu noir au safran Purée de poireaux <small>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</small>	Burger de légumes Crudités de saison Pommes nature <small>Gluten, œufs, céleri, moutarde</small>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <small>Gluten, céleri, lait</small>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage navets persil <small>Céleri</small>	Potage tomates coriandre <small>Céleri</small>	Potage cresson <small>Céleri</small>	<i>Halloween</i> <small>Céleri</small>
Vol au vent <b>Champignons</b> Riz <small>Gluten, céleri, lait,</small>	Filet de Cabillaud sauce aux olives Purée aux carottes <small>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</small>	Couscous de légumes du chef <small>Gluten, céleri</small>	Potion de la sorcière Pâtes vivantes au coulis de citrouille maléfique et yeux de grenouilles (mini boulettes de volaille) <small>Gluten, céleri, lait, moutarde</small>



Congé d'automne



**Ingrediénts provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, 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/Merlu, Lieu noir, Saumon



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.