

MENU FEVRIER 2018 HAMAIDE

		Jeudi 01		Vendredi 02	
		Potage potiron <i>Céleri</i> Couscous de légumes d'hiver Semoule <i>Gluten, céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08	
Potage panais / céleri rave <i>Céleri</i> Cuisson de volaille à l'estragon Petits pois à la française Boullgour <i>Gluten, céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i> Filet de Hoki Purée de potiron <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i> Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>qluten, céleri, lait</i>	
				Vendredi 09 Menu des amoureux <i>Céleri</i> Potage rouge amour Cœur d'Hamburger Sauce chasseur Purée aux petits choux <i>lait, gluten, céleri</i>	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22	
Potage oignons <i>Céleri</i> Vol au vent Champignons Riz <i>Gluten, lait, céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i> Filet de saumon sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>		Potage potimarron <i>Céleri</i> Salade de chicons Coulis de carottes aux sésames et lentilles corail Dés de pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	
				Vendredi 23 Carnaval <i>Céleri</i> Potage aux confettis Chipolata de volaille Sauce Arlequin Pâtes tricolores <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Lundi 26		Mardi 27			
Potage navets <i>Céleri</i> Spiringue de porc Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>		Potage tomate origan <i>Céleri</i> Filet de Colin sauce à l'orange Carottes Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, céleri, soja</i>			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.