



		Jeudi 01 Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i> Pâtes Sauce tomates, courgettes, fenouil et lentilles vertes Gruyère <i>Gluten, céleri, lait</i>		Vendredi 02 Potage carottes <i>Céleri</i> Saucisse de campagne Crudités de saison Dressing du chef Purée persillée <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>			
		Lundi 05 Potage lentilles corail <i>Céleri</i> Mijoté de porc Panais à la provençale Quinoa <i>Céleri</i>		Mardi 06 Potage tomates <i>Céleri</i> Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		Jeudi 08 Menu Mexicain <i>Céleri</i> Potage mexicain Tacos de Quorn et crudités <i>Céleri, gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	
Lundi 12 Potage poireaux <i>Céleri</i> Cuisson de volaille Sauce curry Carottes Vichy Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i> <i>Lait</i>		Mardi 13 Potage St Germain <i>Céleri</i> Filet de Lieu noir sauce aux olives Purée céleri -ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, gluten, lait</i>		Jeudi 15 Potage oignons <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> <i>Lait</i>		Vendredi 16 Potage carottes cumin <i>Céleri</i> Salade liégeoise Haricots verts, Lardinettes de dinde et pommes de terre <i>Céleri</i>	
Lundi 19 Potage brocolis <i>Céleri</i> Hamburger de volaille sauce moutarde douce Petits pois Pommes persillées <i>Moutarde, gluten, lait, céleri</i>		Mardi 20 Potage navets <i>Céleri</i> Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, œufs, moutarde, céleri</i>		Jeudi 22 Potage tomates basilic <i>Céleri</i> Pâtes Crème de courgettes Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Vendredi 23 Potage julienne <i>Céleri</i> Carbonnade de boeuf Carottes Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i>	
Lundi 26 Potage cerfeuil <i>Céleri</i> Filet de volaille Chou rouge aux pommes Purée persillée <i>Gluten, lait, céleri</i>		Mardi 27 Potage lentilles coco <i>Céleri</i> Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		Jeudi 29 Potage vert pré <i>Céleri</i> Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Vendredi 30 Menu de pâques <i>Céleri</i> Potage salsifis ciboulette Nid d'oiseau Crudités de saison Gratin dauphinois <i>Gluten, œufs, céleri, moutarde, lait</i>	

Ingrédients 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 (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

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.