





## MENU AVRIL 2018 HAMAIDE




Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage <b>cresson</b> <i>Céleri</i>	Potage minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Riz persillé <i>Lait, gluten, céleri</i>	 Filet de Colin Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i>	Pâtes <b>légumes</b> et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Compote de <b>pommes</b> Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>	Potage tomate coriandre <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Sauce chèvre et basilic Haricots verts aux oignons Pommes nature <i>Lait, gluten, céleri</i>	 Colombo de poisson des antilles (courgettes, poivrons, tomates, lait de coco, riz) <i>Poisson, soja, céleri, lait</i>	Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Rôti de porc <b>Crudités</b> de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Lundi 30			
Potage brocolis <i>Céleri</i>			
Paupiette de veau Sauce tomate et fenouil Boullgour <i>Lait, gluten, céleri</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](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

 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.