











MENU MAI 2018

HAMAIDE


Mardi 01		Jeudi 03		Vendredi 04			
 <p>Fête du travail</p>		Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Excursion Thaï <i>Céleri</i>			
		Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>		Potage lentilles corail et lait de coco Filet de poulet Sauce citron et gingembre  Riz aux petits légumes <i>Céleri, soja, gluten</i>			
Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Ascension 		Potage tomate basilic <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille Sauce tomate et petits pois Quinoa <i>Gluten, céleri,</i>		Pâtes Saumon Brocolis <i>Poisson, soja, lait, œufs, moutarde, gluten</i>				Salade liégeoise Lardons de dinde Haricots verts Pommes nature <i>Céleri</i>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage Vert pré <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Barbecue !! <i>Céleri</i>	
 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri,</i>		 Filet de Colin aux fines herbes Salade de tomates au basilic Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		Pâtes Sauce primavera (petits pois, haricots,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait,</i>		 Potage concombre menthe Brochette de volaille Salade composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
Pentecôte 		Potage courgettes <i>Céleri</i>		Potage carottes persil <i>Céleri</i>		Potage fenouil <i>Céleri</i>	
		 Pâtes au thon Sauce tomatée <i>Poisson, gluten, céleri</i>		Vol au vent de Quorn Champignons Riz persillé <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>		Chipolata de volaille Crudités de saison Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>	
Lundi 28		Mardi 29		Jeudi 31			
Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage concombre <i>Céleri</i>			
Grillburger de bœuf Stoemp de carottes <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de Lieu noir sauce aux olives Crudités de saison Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, œufs, moutarde,</i>		Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, 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, 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

 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.