











## MENU JUIN 2018 HAMAIDE


				<b>Vendredi 01</b> Potage <b>carottes</b> coriandre <i>Céleri</i> Cuisson de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten,</i>
<b>Lundi 04</b>	<b>Mardi 05</b>	<b>Jeudi 07</b>	<b>Vendredi 08</b>	
Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage <b>Chou fleur</b> ciboulette <i>Céleri</i>	<b>C'est bon, c'est BIO!</b> <i>Céleri</i>	
Chipolata de volaille Haricots verts aux échalotes Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>	Curry de <b>légumes</b> à l'indienne Quinoa <i>Céleri, moutarde</i>	Potage tomates basilic Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine.bio.be">www.semaine.bio.be</a> )				
<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>	
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	<b>Allez les belges !</b> <i>Céleri</i>	Potage concombre menthe <i>Céleri</i>	
 Dés de porc à la Marengo Semoule <i>Gluten, céleri,</i>	 Filet de saumon Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>	 Potage lentilles corail Pâtes Al'Arrabiata et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, lait, œuf, soja, moutarde</i>	Filet de poulet Sauce à l'orange <b>Salade</b> composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	
<b>Lundi 18</b>	<b>Mardi 19</b>	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b>	
Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	
 Boulettes <b>Fenouil</b> sauce tomate Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	 Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Salade de riz aux petits légumes et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</i>	
<b>Lundi 25</b>	<b>Mardi 26</b>	<b>Jeudi 28</b>	<b>Vendredi 29</b>	
Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>concombre</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	
Filet de volaille Sauce échalotes Macédoine de légumes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde,</i>	 Pâtes au thon sauce tomate Fromage râpé <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	Chili con carne de bœuf Riz persillé <i>Céleri</i>	

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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, 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.