


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

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.