



Vendredi 01

**Carnaval**

Potage aux confettis

*Céleri*

Saucisse de volaille

Sauce Arlequin

Riz



*Gluten, céleri, lait, moutarde*

Orange des Gilles

# Congé de détente

Lundi 11

Potage **poireaux**

*Céleri*

Cuissot de volaille

Sauce curry

Brocolis

Boulgour

*Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs*

Yaourt

*Lait*

Mardi 12

Potage St Germain

*Céleri*



Filet de Hoki

**Crudités de saison**

Dressing du chef

Purée nature

*Poisson, soja, œufs, moutarde, céleri, lait*

Biscuit

*Gluten, lait, fruits à coque, œufs, soja*

Jeudi 14

Potage **oignons**

*Céleri*



Pâtes

Bolognaise de Quorn

(**carottes**, tomates,...)

Fromage râpé

*Gluten, céleri, lait, œufs*

**Fruit de saison**

Vendredi 15

Potage **potimarron**

*Céleri*



Goulash de porc

aux petits légumes

Pommes nature

*Moutarde, gluten, lait, céleri*

**Fruit de saison**

Lundi 18

Potage **resson**

*Céleri*



Saucisse de campagne

**Chou rouge**

aux **pommes**

Pommes persillées

*Gluten, lait, céleri, œufs*

Fromage blanc

*Lait*

Mardi 19

Potage **navets**

*Céleri*



Filet de Lieu noir

Sauce aux olives

Purée

**céleri** - ciboulette

*Poisson, céleri, soja, gluten, lait*

**Fruit de saison**

Jeudi 21

**Menu Mexicain**



Potage mexicain

*Céleri*



Tacos

de bœuf

et **crudités**



*Céleri, gluten, lait, œufs, moutarde*

Biscuit

*Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja*

Vendredi 22

Potage brocolis

*Céleri*

Salade liégeoise

Haricots verts

Lardinettes de dinde

et pommes de terre

*Céleri, moutarde, œufs, lait*

**Fruit de saison**

Lundi 25

Potage tomates

*Céleri*

Carbonnade de bœuf

**Carottes**

Pommes nature

*Gluten, lait, céleri, moutarde*

Compote

Mardi 26

Potage lentilles coco

*Céleri*



Waterzooi

de poisson

Julienne de légumes

Riz persillé

*Poisson, soja, lait, gluten, céleri*

**Fruit de saison**

Jeudi 28

Potage vert pré

*Céleri*



Pâtes

Al'Arrabiata

Fromage râpé

*Gluten, céleri, lait*

Crème vanille

*Lait, œufs*

Vendredi 29

Potage **carottes** cumin

*Céleri*



Rôti de porc

**Crudités de saison**

Purée nature

*Gluten, lait, céleri, soja*


**Fruit de saison**


**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.certsys.eu](http://www.certsys.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

 : Plat végétarien

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.