






Congé d'automne




Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage tomate persil <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	La menu de Remy! <i>Céleri</i>
Noix de poulet Sauce tomate et courgettes Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>	 Filet de cabillaud aux fines herbes Brocolis au beurre Pommes persillées <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Jambon / fromage et petits pois <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Potage carottes cumin Cuisson de poulet aux fines herbes Ratatouille de Remy Pommes ciboulette <i>Céleri, gluten</i>
Compote	Crème chocolat <i>Lait</i>	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>
 Rôti de porc Chou vert à la crème Riz persillé <i>Gluten, céleri, soja, lait, céleri</i>	 Filet de lieu noir au coulis de tomates Purée de fenouil <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>	Grillburger de bœuf Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Thanksgiving <i>Céleri</i>
 Boulettes Coulis de tomates et petits pois Semoule <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	<i>Céleri</i>	Potage potiron Rôti de dinde à la châtaigne Purée au céleri rave <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Flan caramel <i>Lait</i>	Brownie <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
Blanquette de veau aux légumes oubliés Orge <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i>	 Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Mousse au chocolat <i>Lait</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 (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.