






		Jeudi 02		Vendredi 3			
		Potage potiron BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>			
		 Couscous de légumes (carottes, courgettes, pois chiches) <i>Gluten, céleri</i>		Émincés de volaille aux champignons Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>			
		Fruits de saison		Fruits de saison			
Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10	
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
 Petits pois à la provençale Sauté de porc Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Brocoli au fromage blanc Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>		 Pâtes aux légumes d'été (courgettes, haricots, maïs) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>		Stoemp aux carottes Boulette BIO de volaille <i>Gluten, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruits de saison		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruits de saison	
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
<i>Aux saveurs d'épices</i>		Potage céleri BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	
Potage carottes cumin BIO <i>Céleri</i> Chou-fleur au curcuma et raisins secs Filet de cuisse de poulet Pommes de terre au paprika <i>Gluten, œufs, lait</i>		 Pâtes à la norvégienne (saumon et épinards) <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>		 Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i>		Crudités de saison Dressing du chef Hamburger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, soja</i>	
Pain d'épices <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruits de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruits de saison	
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		<i>Un air d'Andalousie</i>	
 Sauce tomate aux carottes Boulette Riz <i>Gluten, soja, œufs, lait</i>		 Crudités de saison Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>		 Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Potage andalou BIO <i>Céleri</i> Paëlla de poulet (courgettes, petits pois et poivrons) <i>Céleri, œufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruits de saison		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Pastèque 	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30			
<i>Congé</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>			
		 Courgettes Thon à la provençale Petit épeautre <i>Gluten, céleri, poissons</i>		 Tajine de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, cumin, épices) <i>Céleri</i>			
		Fruits de saison		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>			

 Plat végétarien

 labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

 tenant de la viande de porc

Produits de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les potages sont 100% BIO. Les produits suivants sont toujours BIO : boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

TCO SERVICE propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certsys.eu (BE-BIO-01)

