

MENU NOVEMBRE 2018



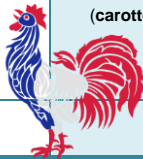









INSTITUT DE LA PROVIDENCE

JODOIGNE



Congé d'automne






Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage Carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage tomates persil <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Voyage en France <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>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Potage St Germain Blanquette de veau à l'ancienne (carottes et champignons de Paris)  Pommes persillées <i>Céleri, gluten, lait,</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison 	Emmental <i>Lait</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>
Hamburger de bœuf Chou vert à la crème Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de lieu noir au coulis de tomates Purée au fenouil <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	Pâtes Courgettes tomates lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Thanksgiving <i>Céleri</i>
 Boulettes Coulis de tomates et petits pois Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	 Couscous de légumes d'hiver (potiron, navets, ...) <i>Céleri, gluten</i>	 Potage potiron Rôti de dinde sauce aux aïrelles Purée au céleri rave <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage panais <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>
Cuissot de poulet Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines) Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes Légumes et légumineuses (carottes , lentilles, tomate, ...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Chipolata Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri,</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Crème chocolat <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, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, huile d'olive.
Certifié par www.certisvs.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

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.