















Lundi 04			Mardi 05			Jeudi 07			Vendredi 08		
Potage <b>panais / céleri rave</b> <i>Céleri</i>			Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>			Potage pois chiches <i>Céleri</i>			Vendredi 01 Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>		
Cuissot de volaille à l'estragon Haricots verts Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>			 Filet de Hoki <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, poisson, lait, soja, moutarde, œufs</i>			 Pâtes Sauce tomates, courgettes, fenouil et lentilles vertes Gruyère <i>Gluten, céleri, lait</i>			 Sauté de porc Sauce moutarde et petits pois Riz <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>		
Fromage blanc <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			<b>Fruit de saison</b>			<b>Fruit de saison</b>		
Lundi 11			Mardi 12			Jeudi 14			Vendredi 15		
Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>			Potage lentilles corail <i>Céleri</i>			<b>Menu des amoureux</b>			Potage <b>butternut</b> <i>Céleri</i>		
Vol au vent <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, lait, céleri</i>			 Filet de Cabillaud Sauce aux herbes Purée aux épinards <i>Poisson, lait, gluten, soja</i>			 Potage de Valentin (tomates) <i>Céleri</i> Suprême de volaille Sauce au miel Purée aux petits choux <i>Gluten, soja, céleri, gluten, lait</i>			Hamburger pur bœuf Sauce chasseur <b>Poireaux</b> Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Biscuit de Cupidon <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>			Compote		
Lundi 18			Mardi 19			Jeudi 21			Vendredi 22		
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>			Potage courgettes <i>Céleri</i>			Potage <b>potimarron</b> <i>Céleri</i>			<b>Nos producteurs locaux</b>		
 Spiringue de porc <b>Chou rouge</b> aux <b>pommes</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>			 Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, lait, soja</i>			 <b>Salade de saison</b> Coulis de <b>carottes</b> au sésame et lentilles corail Dés de pomme nature <i>Gluten, sésame, céleri</i>			 Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i> Tartiflette (oignons, lardons, pommes de terre...) <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef <i>Céleri, gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>		
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Crème vanille <i>Lait</i>			Pomme du verger de Temploux		
Lundi 25			Mardi 26			Jeudi 28					
Potage pois cassés <i>Céleri</i>			Bouillon de légumes <i>Céleri</i>			Potage tomates basilic <i>Céleri</i>					
 Mijoté de porc <b>Panais</b> à la provençale Boullgour <i>Gluten, céleri</i>			 Filet de Colin Sauce à l'orange <b>Carottes</b> Vichy au thym Riz <i>Poisson, lait, gluten, soja, céleri</i>			Pâtes aux courgettes et dés de dinde Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>					
Yaourt <i>Lait</i>			<b>Fruit de saison</b>			Mousse au chocolat <i>Lait, œufs</i>					

**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.certisys.eu](http://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

 : 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.