

## Congé d'automne


Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage <b>carottes</b> cumin <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>		<b>Les champignons</b>	
Noix de poulet à la crème de tomates et aux <b>navets</b> Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>		 Filet de Cabillaud aux fines herbes <b>Brocolis</b> au beurre Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> ,...) Riz <i>Céleri</i>		Potage <b>champignons</b> <i>Céleri</i>  Pâtes forestières Poelée de <b>champignons</b> lardons et ciboulette <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
<b>Jour férié</b>		Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Potage <b>resson</b> <i>Céleri</i>	
		 Thon à la sauce tomate et petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>		Pâtes aux courgettes au pesto et lardinettes de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Saucisse <b>Salade de saison</b> Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	
		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		Potage haricots blancs <i>Céleri</i>	
Cuissot de poulet Courgettes, tomates et aubergines à la provençale Orge <i>Gluten, céleri</i>		 Pâtes à la norvégienne saumon et <b>épinards</b> <i>Poisson, gluten, céleri</i>		 Couscous de légumes du chef (potiron, <b>navets, carottes</b> ,...) <i>Gluten, céleri</i>		Hamburger de bœuf Rondelles de <b>concombres</b> Sauce yaourt et menthe Purée persillée <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Emmental <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		<b>Saveurs indiennes</b>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille Haricots à l'échalote Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Colin <b>Salade mixte</b> Dressing du chef Pommes nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		 Potage Shorba (tomates) <i>Céleri</i> Dahl de lentilles corail aux <b>carottes</b> Riz <i>Céleri</i>		Fusillis Primavera (petits pois, haricots,...) et dés de poulet <i>Gluten, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		 <b>Fruit de saison</b>		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, yaourt, 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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

**CERTISYS**  
BIO CERTIFICATION



**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.