














Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage Julienne <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	 Le grand froid
Noix de poulet Carottes et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Poireaux à la crème Pommes persillées <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>	 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage d'hiver <i>Céleri</i> Choucroute garnie Purée nature  <i>Céleri, lait, gluten, moutarde, soja</i>
Compotine	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, oeufs, fruits à coque</i>
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage tomates persil <i>Céleri</i>	Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>
Boulettes de volaille Sauce tomate aux champignons Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de saumon Navets à la crème Pommes persillées <i>Gluten, poisson, céleri, lait, soja</i>	 Pâtes Jambon / Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>	Hamburger pur bœuf Salsifis persillés Pommes nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Liégeois <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage céleri rave <i>Céleri</i>	 Nouvel an chinois 
 Pain de viande Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Lieu noir Sauce au citron Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, oeufs, moutarde</i>	 Tajine de légumes aux boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, oeufs, moutarde</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri, soja</i> Rendang de boeuf à l'asiatique Riz <i>Céleri, gluten, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, oeuf, fruit à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31	
Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>	
 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, oeufs</i>	 Filet de Colin au curry Purée de céleri rave <i>Poisson, soja, céleri, lait, gluten</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes ,...) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri, oeufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Crème chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison	


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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, huile d'olive.
Certifié par www.certsys.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

Salvetez-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.