

				Vendredi 01
				Potage vert pré <i>Céleri</i> Chipolata de volaille Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i> Fruit de saison
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage potiron coriandre <i>Céleri</i> Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison	Saint Nicolas <i>Céleri</i> Potage des enfants sages  Fish sticks Carottes râpées de l'âne Purée persillée <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i> Dessert du Grand Saint! <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i> Rosbif Chicons au miel Pommes persillées <i>Céleri, gluten</i> Fruit de saison	Potage navets <i>Céleri</i> Pâtes bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> Crème chocolat <i>Lait</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>  Sauté de porc à la moutarde douce Petits pois à la française Pommes nature <i>Moutarde, céleri, gluten, lait</i> Fruit de saison
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage Parmentier <i>Céleri</i> Carbonnade de bœuf Carottes Vichy Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde</i> Yaourt <i>Lait</i>	Potage brocolis <i>Céleri</i>  Filet de Cabillaud aux herbes Crudités de saison Pommes ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, œufs, moutarde</i> Fruit de saison	Potage épinards <i>Céleri</i> Filet de volaille Chou vert à la crème Boulgour aux herbes <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit de saison	Potage St Germain <i>Céleri</i> Omelette Coulis de carottes Purée aux épinards <i>Œufs, lait, céleri</i> Flan caramel <i>Lait</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>  Boulettes Sauce tomate et fenouil Frites / Pâtes <i>Gluten, céleri, arachides</i> Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage céleri rave <i>Céleri</i> Hamburger de bœuf Purée de potiron <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	Minestrone <i>Céleri</i>  Pâtes Filet de saumon Coulis de brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i> Fruit de saison	Potage poireaux <i>Céleri</i> Cuisson de volaille Haricots à l'échalote Riz persillé <i>Céleri, gluten</i> Fruit de saison	Potage oignons <i>Céleri</i> Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i> Crème vanille <i>Lait</i>	Menu de Noël <i>Céleri</i>  Potage potimarron Paupiette de Noël Poire au sirop Croquettes / purée nature <i>Gluten, céleri, fruits à coque, lait, arachides</i> Dessert du père Noël <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>


Vacances d'hiver

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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.

Certifié par 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

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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.