



Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce tomate/ navets Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Lieu noir sauce aux olives Purée céleri - ciboulette <i>Poisson, céleri, soja, gluten, lait</i>	 Goulash de porc aux petits légumes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	Pâtes dés de Quorn et courgettes au pesto <i>Gluten, céleri, fruits à coque</i>	 Saucisse de campagne Poireaux à la crème Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage resson <i>Céleri</i>	 <i>Menu Mexicain</i> <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>
Dés de volaille Panais à la provençale Quinoa <i>Céleri</i>	 Pâtes Saumon Brocolis <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>	Blanquette de veau Mélange de légumes racines Pommes persillées <i>Gluten, lait, céleri</i>	Potage mexicain Tacos de quorn et crudités <i>Céleri, gluten, lait, céleri</i>	Boulette de veau sauce liégeoise Compote de pommes Frites / pommes nature <i>Gluten, céleri, arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, Lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic <i>Céleri</i>	Potage julienne <i>Céleri</i>
Filet de poulet Coulis de potiron Boullgour aux herbes <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, soja, œufs, moutarde,</i>	 Rôti de porc Chou vert à la creme Pommes nature <i>Gluten, soja, lait, céleri</i>	Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Carbonnade de bœuf aux spéculoos Carottes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison <i>Lait,</i>	Liègeois <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Potage panais <i>Céleri</i>	Potage lentilles coco <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage vert pré <i>Céleri</i>	 <i>Menu de pâques</i> <i>Céleri</i>
Hamburger de volaille sauce moutarde Petits pois Frites / Pommes persillées <i>Moutarde, gluten, lait, céleri, arachides</i>	 Filet de Hoki Purée de poireaux <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	Rosbif Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	Pâtes Sauce tomates, courgettes, fenouil et lentilles vertes Gruyère <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage asperges/poireaux Nid d'oiseau Crudités de saison Gratin dauphinois <i>Gluten, œufs, céleri, moutarde, lait</i>
Compote	Fruit de saison	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit de saison	Surprise des cloches <i>Gluten, lait, fruits à coque</i>



Vacances de printemps




Ingédients 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.

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, 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.