







lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Congé	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
	 Petits pois, sauce tomate Filet de Lieu Riz <i>Poissons, céleri</i>	Brocoli à la crème Filet de poulet Purée nature <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>	 Couscous de légumes (carottes, butternut) aux pois chiches Semoule <i>Céleri, gluten</i>	Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, moutarde, œufs, lait</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Navets, sauce tomate Filet de cuisse de poulet Boulgour <i>Céleri, gluten, œufs, lait</i>	 Crudités, dressing Fish stick Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, gluten, œufs, moutarde</i>	Chou-fleur Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, soja</i>	 Pâtes Sauce ricotta-épinards <i>Gluten, lait, céleri</i>	Potée aux carottes Filet de poulet <i>Gluten, œufs, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

 : Plat contenant de la viande de porc

**Légumes de saison:** selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

**100 % BIO:** les potages sont 100% BIO.

**100 % BIO:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat.

**70% local:** repas réalisés avec 70% de produits locaux.

**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.

