

# MENU MAI 2021

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>
Emincé de volaille Ratatouille (tomates, aubergines,...) Petit épeautre <i>Céleri, gluten</i>	 Filet de Hoki <b>Laitue feuille de chêne, Carottes râpées</b> Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes à la crème de tomates Lentilles corail <i>Gluten, céleri, lait</i>	Hamburger de bœuf Stoemp aux carottes <i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage carottes persil <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	<b>Congé</b>	<b>Congé</b>
 Saucisse de campagne Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, soja</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>		
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>
Boulettes de volaille à la liégeoise <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Colin aux fines herbes <b>Frisée rouge et verte</b> Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Omelette <b>Epinards</b> à la crème Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Pâtes Bolognaise (courgettes, tomates,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Congé</b>	Potage tomates <i>Céleri</i>	 <b>Menu Indien</b>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Potage Bollywood (chou-fleur) <i>Céleri</i> Raïta de concombres Curry de pois chiches à l'oriental Wraps / Riz <i>Céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	 Pâtes Jambon Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>
	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
Lundi 31			
Potage Andalou <i>Céleri</i>			
Carbonnade de bœuf <b>Carottes</b> Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>			
Fruit de saison			

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulghour, 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. TCO Service propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

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

 : Plat végétarien

**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.