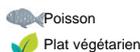


|  | | | Jeudi 01 | | Vendredi 02 | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|--|--|--|
| | | | Potage tomates <i>Céleri</i> | | Potage courgettes <i>Céleri</i> | | | | |
| | | | Escalope de poulet Chou-fleur à la crème Riz <i>Lait, céleri, œufs, gluten</i> | |  Purée de pommes de terre aux poireaux Filet de Cabillaud Coulis de légumes <i>Poisson, lait, céleri</i> | | | | |
| | | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | | Fruit de saison | | | | |
| Lundi 05 | | Mardi 06 | | Mercredi 07 | | Jeudi 08 | | Vendredi 09 | |
| Potage petits pois <i>Céleri</i> | | Potage carottes <i>Céleri</i> | | Potage poireaux <i>Céleri</i> | | Potage brocoli <i>Céleri</i> | | Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i> | |
| Courgettes aux herbes Burger de bœuf Sauce brune au thym Pommes de terre rôties <i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i> | | Écrasé de brocoli Rôti de dinde Pâtes grecques <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> | |  Lasagne végétarienne (épinards) Coulis de tomate <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> | | Compote de pommes Saucisse de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs</i> | |  Carottes râpées Dressing tartare Fish stick Purée nature <i>Poisson, œufs, moutarde, gluten, lait</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Fruit de saison | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 12 | | Mardi 13 | | Mercredi 14 | | Jeudi 15 | | Vendredi 16 | |
| Potage tomates <i>Céleri</i> | | Potage oignons <i>Céleri</i> | | Potage courgettes <i>Céleri</i> | | Potage pommes de terre <i>Céleri</i> | | Minestrone vert <i>Céleri</i> | |
| Émincés de volaille et champignons Riz <i>Céleri, lait, gluten, œufs</i> | | Mijoté de légumes (carottes, petits pois, céleri rave, tomates) et de boeuf Pommes de terre vapeur <i>Céleri, lait, gluten</i> | | Pâtes Sauce bolognaise de boeuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i> | |  Couscous de légumes aux pois chiches (courgettes, carottes) Semoule <i>Gluten, céleri</i> | |  Purée de pommes de terre aux épinards Filet de lieu noir <i>Poisson, lait, gluten, soja, céleri</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Fruit de saison | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 19 | | Mardi 20 | | Mercredi 21 | | Jeudi 22 | | Vendredi 23 | |
| Potage carotte cumin <i>Céleri</i> | | Potage courgettes <i>Céleri</i> | | JOUR FÉRIÉ | | Bouillon de légumes <i>Céleri</i> | | Potage petits pois <i>Céleri</i> | |
| Boulette de volaille Chou-fleur Pommes de terre rissolées <i>Gluten, lait, œufs</i> | |  Trivelli aux épinards Mozzarella râpée <i>Gluten, lait</i> | |  | | Haricots verts Blanc de poulet au curry doux Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i> | |  Légumes grillés (poivrons et courgettes) Filet de saumon Boulghour <i>Poisson, gluten, soja</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i> | | Fruit de saison | |
| Lundi 26 | | Mardi 27 | | Mercredi 28 | | Jeudi 29 | | Vendredi 30 | |
| Potage céleri vert <i>Céleri</i> | | Minestrone rouge <i>Céleri</i> | | Potage épinards <i>Céleri</i> | | Potage champignons <i>Céleri</i> | | Potage chou-fleur curcuma <i>Céleri</i> | |
| Haut de cuisse de volaille Feuilles de chêne et tomates fraîches Vinaigrette Pâtes grecques <i>Gluten, moutarde, œufs</i> | |  Brocoli à la vapeur Burger de boeuf Pommes de terre rôties <i>Gluten, œufs, soja, lait</i> | | Parmentier de lentilles et carottes <i>Céleri, lait</i> | | Curry de courgettes au lait de coco et poulet Riz <i>Céleri, gluten, moutarde</i> | |  Brunoise de fenouil, tomates et oignons Filet de Cabillaud Petit épeautre <i>Gluten, poisson, soja</i> | |
| Yaourt <i>Lait</i> | | Fruit de saison | | Fruit de saison | | Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</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, huile d'olive. TCO propose des repas avec **minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique**. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Ingrédient labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon



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.