








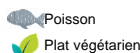
			Jeudi 01		Vendredi 02		
			Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage courgettes <i>Céleri</i>		
			Escalope de poulet Chou-fleur à la crème Riz <i>Lait, céleri, œufs, gluten</i>		 Purée de pommes de terre aux poireaux Filet de Cabillaud Coulis de légumes <i>Poisson, lait, céleri</i>		
			Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit de saison		
Lundi 05		Mardi 06		Mercredi 07		Vendredi 09	
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage poireaux <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>		 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		Fruit de saison	
Lundi 12		Mardi 13		Mercredi 14		Vendredi 16	
Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage courgettes <i>Céleri</i>		Potage pommes de terre <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>		 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		Fruit de saison	
Lundi 19		Mardi 20		Mercredi 21		Vendredi 23	
Potage carotte cumin <i>Céleri</i>		Potage courgettes <i>Céleri</i>		JOUR FÉRIÉ		Bouillon de légumes <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>	
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		Vendredi 30	
Potage céleri vert <i>Céleri</i>		Minestrone rouge <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage champignons <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>		 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.