



MENU

CONGÉ D'AUTOMNE 2021

Lundi 01/11	Mardi 02/11	Mercredi 03/11	Jeudi 04/11	Vendredi 05/11
<p><i>Congé (Toussaint)</i></p>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> 	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
	Haut de cuisse de poulet Haricots verts Pommes de terre <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	Couscous de légumes (carottes, céleri rave) aux pois chiches Semoule <i>Céleri, gluten</i>	 Fish stick Purée de brocoli <i>Poissons, céleri, lait, gluten, soja</i>
	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit de saison



: 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

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

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.

