








MENU

VACANCES DE PRINTEMPS 2022

Lundi 4 avril	Mardi 5 avril	Mercredi 6 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	 Epinards à la crème Filet de saumon Purée nature <i>Poissons, soja, céleri, lait, gluten</i>	 Couscous de légumes (carottes, butternut) aux pois chiches Semoule <i>Céleri, gluten</i>	Compote de pommes Saucisse de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, moutarde, œufs, lait</i>	Vol-au-vent Champignons Purée persillée <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 11 avril	Mardi 12 avril	Mercredi 13 avril	Jeudi 14 avril	Vendredi 15 avril
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Pâtes Sauce pesto aux petits pois Émincés de dinde <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>	 Crudités , dressing Fish stick Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, gluten, œufs, moutarde</i>	 Curry de pois chiches à l'indienne (chou-fleur) Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, soja</i>	Stoemp aux poireaux 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, œufs, 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.

25% BIO: repas avec minimum 25% 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.

