

MENU

VACANCES D'AUTOMNE

Lundi 24/10	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Carottes Haut de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, céleri, lait</i>	 Crudités , dressing Fish sticks Purée <i>Poissons, gluten, œufs, moutarde, lait</i>	Haricots à l'échalote Burger de bœuf Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Pâtes Sauce ricotta-épinards <i>Gluten, Lait, Céleri</i>	Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Lait, gluten, œufs, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque</i>	Fruit

Lundi 31/10	Mardi 1er/11	Mercredi 02/11	Jeudi 03/11	Vendredi 04/11
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	<i>Congé</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, sauce tomate Boulette de volaille Riz <i>Lait, œufs, gluten, céleri, moutarde</i>		 Filet de cabillaud Potée aux épinards <i>Poissons, céleri, soja, gluten, lait</i>	 Couscous de légumes (carottes , courgettes, navets) aux pois chiches Semoule <i>Céleri, gluten</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>		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, 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.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

