

MENU AVRIL 2021 PLAINES

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
	 Couscous du chef aux légumes (carottes, courgettes, ...) <i>Céleri, gluten</i>	Rôti de dinde aux fines herbes Poireaux à la crème Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	 Fish sticks Dressing tartare Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, gluten, lait, œufs, moutarde</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	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 cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille à l'aigre doux Carottes et ananas Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Grillburger de bœuf Haricots à l'échalote Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	Saucisse de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Lieu noir Sauce provençale aux petits légumes Semoule <i>Gluten, céleri, lait, poisson</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, huile d'olive.
Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

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

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE



: Plat contenant de la viande de porc



: Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon



: Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**

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.

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

