

MENU SEPTEMBRE 2020

	Mardi 01		Jeudi 03		Vendredi 04		
	Potage céleri <i>Céleri</i>		Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		
	 Effilé de thon Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>		 Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i>		Cuisson de volaille à l'estragon Haricots princesse à l'échalote Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>		
	Compote		Fruits de saison		Yaourt <i>Lait</i>		
Lundi 07		Mardi 08		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage courgettes basilic <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage Julienne <i>Céleri</i>		Potage panais <i>Céleri</i>	
 Sauté de porc Petits pois à la provençale Quinoa <i>Gluten, céleri</i>		 Filet de Hoki Brocolis au yaourt Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>		 Pâtes Primavera verte (courgettes, haricots, ...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Boulettes de volaille Stoemp aux carottes <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage tomates <i>Céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>	
Vol au vent de volaille Champignons Frites <i>Gluten, lait, céleri, arachides</i>		 Pâtes à la norvégienne saumon et épinards <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		 Dhal de lentilles corail aux carottes et coriandre Riz <i>Céleri</i>		Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Pommes nature <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Emmental <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage cerfeuil <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>		Souvenirs de Grèce	
 Boulettes Sauce tomate aux petits pois Riz <i>Gluten, céleri, soja, œufs, lait</i>		 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde, gluten</i>		 Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Potage Andalou <i>Céleri</i> Pain et viande pita (poulet) Salade grecque (tomates, concombres,...) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Melon	
Lundi 28		Mardi 29					
Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage fenouil <i>Céleri</i>					
 Saucisse de campagne Compote de pommes Frites <i>Gluten, lait, céleri, œufs, arachides</i>		 Filet de Lieu Noir Purée de brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>					
Yaourt <i>Lait</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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, yaourt, 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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

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.