



Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<b>Lundi de Pâques</b>  	<b>Potage minestrone</b> <i>Céleri, gluten</i>	<b>Potage poireaux</b> <i>Céleri</i>	<b>Potage carottes</b> <i>Céleri</i>
	<b>Waterzooi de poisson</b>  <b>Julienne de Légumes</b>  <b>Riz persillé</b> <i>Poisson, soja, lait, céleri, gluten</i>	<b>Pâtes légumes</b> et légumineuses  <b>Fromage râpé</b> <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Saucisse de campagne</b>  <b>Compote de pommes</b>  <b>Frites</b> <i>Gluten, céleri, arachides</i>
	<b>Biscuit</b> <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	<b>Yaourt</b> <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Potage cresson</b> <i>Céleri</i>	<b>Potage lentilles corail</b> <i>Céleri</i>	<b>Potage chou-fleur persil</b> <i>Céleri</i>	<b>Potage tomate coriandre</b> <i>Céleri</i>
<b>Cuissot de poulet</b> Sauce chèvre et basilic Haricots verts aux oignons Pommes nature <i>Lait, gluten, céleri</i>	<b>Colombo de poisson des antilles</b> (courgettes, poivrons, tomates, lait de coco, riz) <i>Poisson, soja, céleri, lait</i>	<b>Pâtes Bolognaise de Quorn</b> Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	<b>Rôti de porc</b> <b>Crudités de saison</b> Dressing maison Purée persillée <i>Gluten, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
<b>Crème chocolat</b> <i>Lait</i>	<b>Banane</b>	<b>Yaourt</b> <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>



**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.

Certifié par [www.certisys.eu](http://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, Lieu noir, Saumon

Salvez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**



**ALLERGIES :** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.