
		<b>Jeudi 01</b>		<b>Vendredi 02</b>			
		Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> coriandre <i>Céleri</i>			
		Pâtes Bolognaise de quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Cuissot de volaille Compote de pommes Frites <i>Céleri, gluten, arachides</i>			
		<b>Fruit</b> de saison		Yaourt <i>Lait</i>			
<b>Lundi 05</b>		<b>Mardi 06</b>		<b>Jeudi 08</b>		<b>Vendredi 09</b>	
Lundi de Pentecôte 		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i> Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Pommes nature <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i> Curry de légumes à l'indienne Quinoa <i>Céleri</i>		C'est bon, c'est <b>BIO!</b> <i>Céleri</i> Potage tomates basilic Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine.bio.be">www.semaine.bio.be</a> )							
<b>Fruit</b> de saison		<b>Fruit</b> de saison		Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison	
<b>Lundi 12</b>		<b>Mardi 13</b>		<b>Jeudi 15</b>		<b>Vendredi 16</b>	
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		<b>Barbecue !!</b> <i>Céleri</i>	
Dés de porc à la Marengo Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		Filet de saumon Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		Pâtes <b>Légumes</b> et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Potage concombre menthe Brochette de volaille <b>Salade</b> composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i> 	
Crème chocolat <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
<b>Lundi 19</b>		<b>Mardi 20</b>		<b>Jeudi 22</b>		<b>Vendredi 23</b>	
Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>Chou fleur</b> ciboulette <i>Céleri</i>		Potage <b>St Germain</b> <i>Céleri</i>	
Filet de poulet Blancs de <b>poireaux</b> à la crème Boullgour <i>Lait, gluten, céleri</i>		Fish sticks Purée aux <b>brocolis</b> <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		Omelette <b>Crudités</b> de saison Dressing maison Pommes nature <i>Œufs, lait, céleri, moutarde,</i>		Risotto au jambon et petits légumes <i>Céleri, lait</i>	
Flan au caramel <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
<b>Lundi 26</b>		<b>Mardi 27</b>		<b>Jeudi 29</b>		<b>Vendredi 30</b>	
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage <b>concombre</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>		Potage andalou <i>Céleri</i>	
Filet de volaille Sauce échalotes <b>Crudités</b> de saison Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde,</i>		Pâtes au thon sauce tomate Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Chili con carne de quorn Riz persillé <i>Céleri, œufs</i>		Rôti de porc Sauce aux herbes Purée de <b>carottes</b> <i>Gluten, soja, lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit</b> de saison		<b>Fruit</b> de saison		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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

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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.