















Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Potage <b>courgettes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>brunoise</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>
Stoemp aux <b>carottes</b> Boulette BIO de volaille <i>Gluten, lait</i>	 <b>Petits pois</b> à la provençale Sauté de porc Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Pâtes aux légumes d'été ( <b>courgettes, haricots, maïs</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>	 <b>Brocoli</b> au fromage blanc Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruits de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	<b>Fruits de saison</b>
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<i>Aux saveurs d'épices</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>
Potage <b>carottes</b> cumin BIO <i>Céleri</i> <b>Chou-fleur</b> au curcuma et raisins secs Filet de cuisse de poulet Pommes de terre au paprika <i>Gluten, œufs, lait</i>	<b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Hamburger de bœuf Frites / Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait, soja, arachides</i>	 Dhal de lentilles corail aux <b>carottes</b> et coriandre Riz <i>Céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne (saumon et <b>épinards</b> ) <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>
Pain d'épices <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	<b>Fruits de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruits de saison</b>
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<i>Un air d'Andalousie</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>tomates</b> BIO
Potage andalou BIO <i>Céleri</i> Paëlla de poulet ( <b>courgettes, petits pois</b> et <b>poivrons</b> ) <i>Céleri, œufs</i>	 Sauce <b>tomate</b> aux <b>carottes</b> Boulette Frites <i>Gluten, soja, œufs, lait, arachides</i>	 Pâtes E Fagioli (haricots à l'italienne) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>
 <b>Pastèque</b> 	Yaourt <i>Lait</i>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	<b>Fruits de saison</b>
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	
<i>Congé</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	
	<b>Haricots verts</b> Sauté de porc Sauce au thym Frites / Purée nature <i>Gluten, soja, lait, arachides</i>	 Tajine de légumes ( <b>carottes, courgettes,</b> pommes de terre, cumin, épices) <i>Céleri</i>	
	<b>Fruits de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

 : Plat végétarien

 : poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

 : Plat contenant de la viande de porc

**Produits de saison** selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les potages sont 100% BIO. Les produits suivants sont toujours BIO : boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, 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.  
TCO SERVICE propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

