


















# MENU JUIN 2022

	<p>Jeudi 02</p> <p>Potage <b>chou-fleur</b> persil BIO <i>Céleri</i></p> <p> Pâtes Sauce pesto aux <b>petits pois</b> Fromage râpé</p> <p><i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i></p>		<p>Vendredi 03</p> <p>Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i></p> <p>Ratatouille (tomates, <b>courgettes</b>, oignons) Filet de cuisse de poulet Pommes de terre</p> <p><i>Céleri</i></p>		
	<p>Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i></p>		<p>Fruit</p>		
	<p>Mardi 07</p> <p>Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Jeudi 09</p> <p>Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i></p>		
<p>Congé Lundi de Pentecôte</p>	<p> Cassolette de poissons Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri</b>, <b>carottes</b>) Riz persillé</p> <p><i>Gluten, Céleri, Lait, Poissons, Soja</i></p>		<p> Pâtes à la Primavera Verde (<b>courgettes</b>, <b>brocolis</b>, <b>petits pois</b>) Fromage râpé</p> <p><i>Gluten, Céleri, Lait</i></p>		
	<p></p> <p><b>Hamburger</b> Pistolet/sandwich - burger de bœuf - <b>crudités</b> - mayonnaise aux herbes</p> <p><i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Moutarde, Sésame</i></p>		<p>Vendredi 10</p> <p>Potage tomates BIO <i>Céleri</i></p>		
	<p>TCO Service participe à la semaine BIO (<a href="https://biomonchoix.be/semainebio">https://biomonchoix.be/semainebio</a>)</p>				<p>Fruit</p>
<p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i></p>		<p>Fruit</p>	
<p>Lundi 13</p> <p>Potage poireaux BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Mardi 14</p> <p>Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Jeudi 16</p> <p>Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i></p>	
<p> Porc Marengo (tomates, <b>champignons</b>) Riz</p> <p><i>Céleri</i></p>		<p> <b>Crudités</b>, dressing Filet de Hoki Pommes de terre nature</p> <p><i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</i></p>		<p> Couscous du chef aux légumes (<b>carottes</b>, <b>céleri</b>, <b>fenouil</b>, pois chiches)</p> <p><i>Céleri, Gluten</i></p>	
<p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Fruit</p>		<p>Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i></p>	
<p>Lundi 20</p> <p>Potage <b>St-Germain</b> BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Mardi 21</p> <p>Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Jeudi 23</p> <p>Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i></p>	
<p> Boulette de volaille, Sauce liégeoise <b>Carottes</b> persillées Petit épeautre</p> <p><i>Gluten, Lait, Oeufs</i></p>		<p> <b>Crudités</b>, dressing Fish sticks Purée nature</p> <p><i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Poissons, Lait</i></p>		<p> Pâtes aux légumes (<b>carottes</b>, tomates, <b>courgettes</b>) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé</p> <p><i>Gluten, céleri, lait</i></p>	
<p>Yaourt <i>Lait</i></p>		<p>Fruit</p>		<p>Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i></p>	
<p>Lundi 27</p> <p>Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Mardi 28</p> <p>Potage <b>lentilles corail</b> BIO <i>Céleri</i></p>		<p>Jeudi 30</p> <p>Potage poireaux BIO <i>Céleri</i></p>	
<p> Salade Liégeoise (lardons, haricots verts, pommes de terre nature)</p> <p><i>Céleri, oeufs, moutarde</i></p>		<p> <b>Fenouil</b> au curcuma Filet de colin Purée nature</p> <p><i>Céleri, Poissons, Gluten, Soja, Lait</i></p>		<p> Chili sin carne (tomates, maïs et haricots rouges) Riz</p> <p><i>Céleri</i></p>	
<p>Compotine</p>		<p>Fruit</p>		<p>Méli-mélo de desserts <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque, soja</i></p>	

MENU 100% BIO

MENU ÉTÉ

 Plat végétarien  
 : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick  
 Plat contenant de la viande de porc

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

**100 % BIO:** les potages sont 100% BIO.

**100 % BIO:** boulgour, 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, huile d'olive.

**25% BIO:** repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

**70% local:** repas avec 70% de produits locaux.

**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.

