







# MENU FEVRIER 2023

		jeudi 02		vendredi 03			
		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>			
		 Dahl de lentilles corail aux tomates et lait de coco Riz <i>Céleri</i>		Pâtes (complètes) au pesto vert Brocoli Emincés de dinde <i>Gluten, céleri, lait</i>			
		Biscuit <i>(Gluten, lait, œufs, fruits à coque)</i>		Fruit			
lundi 06		mardi 07		jeudi 09		vendredi 10	
Potage <b>carottes</b> persil BIO <i>Céleri</i>  Stoemp de <b>chou rouge</b> Saucisse de campagne  <i>Gluten, lait, moutarde, œuf</i>		 Potage <b>tomates</b> BIO Pâtes à la Norvégienne (saumon, épinards et lentilles vertes)  <i>Poissons, céleri, gluten, lait</i>		 <b>MENU TEX-MEX</b> Potage poivrons rouges BIO <i>Céleri</i> <b>Crudités de saison</b> , dressing Chili sin carne (tomates, maïs, haricots rouges) Wraps / Riz Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Potage <b>potiron</b> BIO <i>Céleri</i> Cubes de <b>céleri rave</b> grillés Boulette de volaille Purée nature  <i>Céleri, moutarde, gluten, œufs, lait</i>	
Raisins secs		Yaourt <i>Lait</i>				Fruit	
lundi 13		mardi 14		jeudi 16		vendredi 17	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i> <b>Carottes</b> Vichy Burger de bœuf Pommes de terre nature  <i>Gluten, lait, œufs, soja</i>		 Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i> Colombo de poissons (courgettes, tomates, lait de coco) Quinoa <i>Poissons, céleri, soja, moutarde, gluten</i>		 Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i> Pâtes bolognaise de Quorn Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>		 Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Choucroute</b> saucisse de Frankfort Purée  <i>Gluten, céleri, œufs, lait, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Batonnets de Fromage <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit	

**ALSACE**

-  : 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, 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.

**35% BIO**: repas avec minimum 20% 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.

