




MENU AOUT-SEPTEMBRE 2022

Lundi 29/8	Mardi 30/8	Jeudi 1/9	Vendredi 2/9
Potage Parmentier BIO <i>Céleri</i> Carottes Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, oeufs, lait</i> Compotine	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i> Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>	Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, oeufs</i> Fruit
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Fenouil à la Provençale Dés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Epinards à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i> Fruit	  Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i> Melon	 Compote de pommes Saucisse Purée nature <i>Gluten, lait, oeufs</i> Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Poireaux à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, oeufs, lait, soja, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i> Fruit	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <i>Céleri</i> Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Haricots verts Blanc de volaille Purée nature <i>Lait, oeufs, gluten, céleri</i> Fruit
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i> Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i> Fruit	 Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, oeufs, moutarde, gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Tajine de légumes (carottes, courgettes) aux lentilles vertes Pommes de terre <i>Céleri</i> Biscuit <i>Gluten, oeufs, lait, fruits à coque</i>	Pâtes Bolognaises de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i> Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage tomates BIO <i>Céleri</i> Dés de céleri-rave Boulette de volaille, sauce brune à l'orange Petit épeautre <i>Gluten, lait, oeufs, céleri, moutarde</i> Fruit	Congé	 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i> Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	 L'Ukraine Potage oignons BIO <i>Céleri</i> Bortsch ukrainien (dés de bœuf, chou, tomates, betteraves, carottes) Pommes de terre nature <i>Céleri, gluten, lait</i> Fruit

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé 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 (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.

Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

