





























Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	Potage épinards <i>Céleri</i>	
 Lentilles Ratatouille (tomates, aubergines,...) Petit épeautre <i>Céleri, gluten</i>	 Filet de Hoki Laitue feuille de chêne, Carottes râpées Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Pâtes à la crème de tomates Lentilles corail <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Hamburger de bœuf Stoemp aux carottes <i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i>	
 Saucisson, crudités, pain gris <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Salade de pois chiches à l'orientale, pain bagnat <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	Taboulé de volaille aux légumes de saison <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	 Wraps, salade de thon au yaourt aux fines herbes et crudités <i>Poisson, œufs, moutarde, lait, céleri</i>	
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison	
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14	
Potage carottes persil <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	<h1>Congé</h1>	<h1>Congé</h1>	
 Saucisse de campagne Compote de pommes Frites / Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, soja, arachides</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et brocolis <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>			
Jambon de dinde, crudités, baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Maredsous, crudités, sandwiches <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>			
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>			
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21	
Potage courgettes <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>	
Boulettes de volaille à la liégeoise Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Omelette Epinards à la crème Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Colin aux fines herbes Frisée rouge et verte Purée nature <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
 Brie, miel, salade et pistolets <i>Lait, gluten, œufs, moutarde</i>	 Salade de quinoa, saumon et petits légumes <i>Poisson, céleri, œufs, moutarde</i>	 Omelette, crudités, pain blanc <i>Lait, œufs, céleri, moutarde, gluten</i>	 Duo de charcuteries, salade de saison, pain gris <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	
Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28	
<h1>Congé</h1>	Potage tomates <i>Céleri</i>	 Menu Indien	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	
	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		Potage Bollywood (chou-fleur) <i>Céleri</i>	 Pâtes Jambon Fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>
	 Assiette libanaise (houmous, pain pita, crudités) <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, sésame</i>		 Wraps salade de poisson au yaourt fines herbes, crudités <i>Poisson, lait, gluten, œufs, moutarde, céleri</i>	 Salade de pommes de terre et œufs durs, crudités <i>Céleri, œufs, moutarde</i>
	Fruit de saison		Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
Lundi 31				
Potage Andalou <i>Céleri</i>				
 Carbonnade de Quorn Carottes Frites / Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i>				
Jambon de dinde, crudités, baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>				
Fruit de saison				

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive. TCO Service propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Certifié par 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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc
 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir
 : Plat végétarien

Suivez-nous sur
 Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

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.