



















	<b>Mardi 01</b> Potage <b>courgettes</b> basilic <i>Céleri</i>	<b>Judi 03</b> Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	<b>Vendredi 04</b> Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>
	 Pâtes aux <b>légumes</b> et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Lieu noir au safran Purée aux <b>poireaux</b> <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Burger de légumes <b>Crudités de saison</b> Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs</i>
	 Pêches au thon, baguette <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i>	 Gouda, crudités, sandwichs <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Wraps César (lanières de poulet, salade, tomates,...) <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
	Compotine	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>
<b>Lundi 07</b> Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	<b>Mardi 08</b> Potage pois chiches <i>Céleri</i>	<b>Judi 10</b> Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	<b>Vendredi 11</b> <i>Le commerce équitable</i>
 Carbonnade de Quorn <b>Carottes</b> Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides, œufs</i>	 Filet de Cabillaud Sauce aux olives <b>Epinards</b> au beurre Riz <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Tajine de <b>légumes</b> et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde, sésame</i>	Potage tomates-bananes <i>Céleri, lait</i> Curry de volaille au lait de coco et <b>carottes</b>  Quinoa <i>Céleri, gluten, lait</i>
 Salade de poisson, crudités, pain gris <i>Poisson, céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	 Passendaele, crudités, baguette <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Saucisson, crudités, pain blanc <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Salade de quinoa, lentilles, concombres et menthe <i>Céleri, œufs, moutarde</i>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Emmental <i>Lait</i>	Chocolat équitable <i>Lait, soja, fruits à coque</i>
<b>Lundi 14</b> Potage <b>panais</b> <i>Céleri</i>	<b>Mardi 15</b> Potage St Germain <i>Céleri</i>	<b>Judi 17</b> Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	<b>Vendredi 18</b> Potage oignons <i>Céleri</i>
 Ratatouille (tomates, courgettes,...) aux lentilles vertes Orge <i>Céleri</i>	Filet de poulet Sauce à l'orange <b>Haricots</b> à l'échalote Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki <b>Crudités de saison</b> et dressing maison Purée nature <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, soja</i>	 Pâtes Bolognaise de Quorn (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
 Brie, miel, salade frisée, pistolets <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Tomates, mozzarella, pesto, ciabatta <i>Gluten, lait, céleri</i>	Jambon de dinde, crudités, pain gris <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	 Wraps, salade de thon au yaourt aux fines herbes, concombres <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Compote
<b>Lundi 21</b> Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	<b>Mardi 22</b> Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>	<b>Judi 24</b> Potage cresson <i>Céleri</i>	<b>Vendredi 25</b> <i>Halloween</i>
 Saucisse de Quorn Compote de <b>pommes</b> Frites <i>Gluten, céleri, œufs, arachides</i>	 Dalh de lentilles corail et de farine d'insectes <b>Carottes</b> Riz <i>Céleri, crustacés, mollusques</i>	 Mousse de lentilles corail et <b>poireaux</b> <b>Chou-fleur</b> au curcuma Riz persillé <i>Gluten, céleri</i>	Potage de l'ogre <i>Céleri</i> Pâtes vivantes au coulis de citrouille maléfique et yeux de grenouille <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
 Omelette, chou râpé, pain gris <i>Œufs, gluten, céleri, lait</i>	Houmous à la farine d'insectes, carottes râpées, pain pita <i>Gluten, céleri, crustacés, mollusques, sésame</i>	 Faluche italienne (jambon italien, tomates, roquette,...) <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Salade de pâtes vivantes au saumon et crudités maléfiques <i>Gluten, poisson, céleri, œufs, moutarde</i>
<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit ensorcelé <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>

## Congé d'automne




**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\*, yaourt, tomates pelées, huile d'olive.


Certifié par [www.certisys.eu](http://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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

**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.