



Congé d'automne




Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09	
Potage carottes cumin <i>Céleri</i>		Potage tomates <i>Céleri</i>		Voyage en France <i>Céleri</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>	
Noix de poulet Sauce tomate et courgettes Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>		 Filet de cabillaud aux fines herbes Haricots aux échalotes Pommes persillées <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>		Potage St Germain bianquette de veau à l'ancienne (carottes et champignons) frites <i>Céleri, gluten, lait, arachides</i>		 Saucisse de porc Poireaux Riz pilaf <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Biscuit <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur <i>Céleri</i>		Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>	
 Porc au spiringue Chou vert à la crème Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, céleri</i>		 Boulettes végétariennes à la liégeoise (champignons) Riz <i>Gluten, céleri, moutarde, arachides, lait</i>		Hamburger Sauce légère au poivre Compote de pommes Frites <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de lieu noir Coulis de tomates Fenouil grillé Purée <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	
Crème vanille <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22		Vendredi 23	
Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage Minestrone <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Thanksgiving <i>Céleri</i>	
Dés de bœuf Mijoté de légumes d'hiver Abricots et miel Semoule de blé <i>Céleri, soja, moutarde,</i>		 Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, céleri, lait</i>		 Boulettes Sauce provençale Frites <i>Gluten, céleri</i>		Potage potiron Rôti de dinde sauce aux airelles Purée au céleri rave <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Brownie <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 26		Mardi 27		Jeudi 29		Vendredi 30	
Potage panais <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	
 Rôti de porc Sauce aux herbes Carottes Vichy Pommes persillées <i>Gluten, céleri, lait, soja</i>		Pâtes Courgettes au pesto Filet de poulet <i>Gluten, céleri, lait</i>		Chipolata Chou rouge aux pommes Pommes croquettes <i>Gluten, céleri,</i>		 Filet de colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Crème chocolat <i>Lait</i>	

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, huile d'olive.


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 l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

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

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**



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.