








Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage Julienne <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage courgettes <i>Céleri</i>	 Le grand froid
Cuissot de volaille Navets et sauce tomate Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Poireaux à la crème Pommes persillées <i>Poisson, soja, céleri, lait, gluten</i>	Rosbif Crudités de saison Dressing du chef Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>	 Potage d'hiver Choucroute garnie Purée nature  <i>Céleri, lait, gluten, moutarde, soja</i>
Compotine	Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison 	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Potage potimaron <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage tomate <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>
Saucisse de volaille Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri,</i>	 Pâtes Filet de saumon Epinards à la crème <i>Gluten, poisson, lait, soja, céleri</i>	 Rôti de porc Chicons au miel Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, soja</i>	Champignons à l'échalote et huile d'olive Quinoa au persil Salade d'hiver aux dés de feta <i>céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Blanc de poulet Sauce à l'orange Purée aux carottes <i>Gluten, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Potage épinards <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	 Nouvel an chinois <i>Céleri, gluten</i>
 Pain de viande Chou rouge aux pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Lieu noir Sauce au citron Salade de saison Pommes nature <i>Poisson, soja, céleri, œufs, moutarde,</i>	Hamburger de bœuf Purée de betteraves rouges <i>Gluten, céleri, lait</i>	Tajine de légumes aux boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>	 Bouillon aux cheveux d'ange Emincé de volaille à l'asiatique Riz <i>Céleri, soja, gluten</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois <i>Lait</i>	Fruit de saison
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		
Potage lentilles et légumes verts <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	Potage au cerfeuil		
Navarin d'agneau aux légumes racines (navets, carottes, panais) Orge <i>Gluten, céleri,</i>	 Filet de Colin au curry Purée de céleri rave <i>Poisson, céleri, soja, lait, gluten</i>	Cordon bleu Chou blanc à la crème Pommes persillées <i>Gluten, céleri, lait</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison		

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, 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.

Certifié par www.certisvs.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

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.