



















MENU OCTOBRE 2021

			Vendredi 01				
			Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>				
			 Haricots verts Sauté de porc/omelette Sauce au thym Purée nature <i>Gluten, lait, moutarde, œufs</i>				
			Fruit de saison				
Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; display: inline-block;">La Russie</div> 				
Potée aux carottes Saucisse de volaille <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	 Epinarde Filet de cabillaud Sauce vierge au citron Riz <i>Poissons, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Tajine de légumes et boulettes végétariennes <i>Gluten, céleri, soja, œufs</i>					Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Compote					Bœuf stroganoff (champignons, tomates) Pommes de terre <i>Gluten, lait, céleri</i>
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; display: inline-block;">Halloween</div> 				
Carottes Blanquette de veau Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Chou-fleur Filet de saumon Coulis de cresson Purée nature <i>Poissons, gluten, céleri, lait, soja</i>	 Pennes à la méditerranéenne (tomates, poivrons, courgettes) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>					Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>					Crudités de saison, dressing Cuissot de poulet Sauce à l'orange Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; display: inline-block;">Halloween</div> 				
Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	 Crudités de saison, dressing Filet de Hoki Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	 Risotto aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i>					Pâtes Bolognaises (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten, lait, œufs, soja, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>					Fruit de saison
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; display: inline-block;">Halloween</div> 				
Chou-fleur au curry Escalope de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>	 Crudités de saison, dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes, haricots rouges) Riz pilaf <i>Céleri</i>					 Marmite de pâtes au potiron magique et pépites de porc /perles de pois chiches <i>Gluten, céleri, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison					Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>

 Plat végétarien
 poisson labélisé 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, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.
20% BIO: repas avec minimum 20% 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.

