

					
Mardi 01		Mercredi 02		Jeudi 03	Vendredi 04
	Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil <i>Céleri</i>	Potage salsifis <i>Céleri</i>	Saint-Nicolas	
	 Filet de Lieu Noir Purée aux poireaux <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>	 Rôti de porc Navets au beurre Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage des enfants sages (tomates) <i>Céleri</i> Escalope de dinde Carottes râpées de l'âne Frites <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, arachides</i>	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Spéculoos <i>Gluten, soja, lait</i>	
	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
 Sauté de porc à la moutarde douce Brocolis Boulgour <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i>	 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	Filet de volaille Salsifis persillés Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Riz cantonnais aux petits légumes (petits pois, oignons...) et morceaux d'omelette <i>Lait, céleri, œufs</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes ,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat <i>Soja, lait, fruits à coque</i>	Fruit de saison	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	
Potage petits pois <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	Potage tomates <i>Céleri</i>	Menu de Noël 	
Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde, lait</i>	 Sparingue de porc Chou-vert à la sauce curry Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage potimarron <i>Céleri</i> Rôti de dinde Duo de haricots Croquettes <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja, arachides</i>	
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	

Congés d'hiver

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.

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

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.