

# MENU SEPTEMBRE 2018

## LE VERSEAU




Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>Andalou</b> <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>
Pâtes Sauce <b>tomates</b> et basilic Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait,</i>	 Waterzooi de poisson Pommes nature  <i>Gluten, lait, céleri, poisson, soja</i>	Vol au vent de Quorn <b>Champignons</b> Riz persillé  <i>Lait, gluten, céleri, œufs</i>	Burger chou-fleur et fromage Purée de <b>carottes</b>  <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>
Compote	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>tomate basilic</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	<b>Menu en direct des champs</b>
Dés de Quorn à la <b>provençale</b> Semoule  <i>Gluten, céleri, œufs</i>	 Filet de Colin <b>Crudités de saison</b> Dressing maison Purée nature  <i>Poisson, soja, lait, céleri, œufs, moutarde</i>	Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Potage <b>courgettes ciboulette</b> Filet de Quorn à l'estragon <b>Haricots verts</b> au beurre de ferme Pommes chemise <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt de la ferme <i>Lait</i>
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potiron coriande</b> <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	<b>Souvenir de Grèce</b> 
Burger de légumes Compote de <b>pommes</b> Frites  <i>Céleri, gluten, arachides, œufs</i>	 Gratin de Hoki aux <b>brocolis</b> et pommes de terre  <i>Gluten, céleri, lait, poisson, soja</i>	Pâtes Sauce primavera ( <b>courgettes, petits pois, ...</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Minestrone Pain pita Lanières végétariennes Salade grecque (tomates, concombre, feta, olives) Sauce yaourt à la menthe <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde, soja</i>
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Journée de la fédération Wallonie-Bruxelles  	Potage aux 5 légumes <i>Céleri</i>
Boulettes végétariennes Sauce <b>tomate</b> et fenouil Boulgour <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, soja,</i>	 Pâtes Filet de saumon <b>Epinards</b> à la crème  <i>Gluten, poisson, céleri, soja, lait</i>		Filet de Quorn <b>Haricots verts</b> Frites  <i>Céleri, gluten, arachides, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, 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](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/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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.