











							
Lundi 02		Mardi 03		Jeudi 05		Vendredi 06	
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage potiron coriandre <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri, gluten</i>		Saint-Nicolas	
 Falafels Brocolis au yaourt Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Filet de Cabillaud Purée aux poireaux <i>Poisson, gluten, céleri, lait, soja</i>		 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Potage des enfants sages (tomates) <i>Céleri</i> Saucisse de volaille / Saucisse végétarienne Carottes râpées de l'âne Frites <i>Gluten, céleri, arachides, œufs</i>	
Fruit / Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Fruit / Spéculoos <i>Gluten, soja</i>	
Lundi 09		Mardi 10		Jeudi 12		Vendredi 13	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
 Fricassée de lentilles à la moutarde douce Haricots princesse Boullgour <i>Gluten, céleri, moutarde</i>		 Filet de Colin Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>		 Riz cantonnais aux petits légumes (œufs, petits pois,...) oignons,...) <i>Lait, céleri, œufs</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf / Quorn (tomates, carottes,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	
Fruit / Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit / Mousse au chocolat <i>Lait</i>		Fruit	
Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20 	
Potage petits pois <i>Céleri</i>		Menu de Noël des secondaires		Potage tomates <i>Céleri</i>		Menu de Noël des primaires	
 Vol au vent de Quorn Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		 Potage potimarron <i>Céleri</i> Paupiette de veau / Burger de légumes Poire au sirop Croquettes <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja, arachides</i>		 Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Potage potimarron <i>Céleri</i> Paupiette de veau / Burger de légumes Poire au sirop Croquettes <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja, arachides</i>	
Fruit / Compote		Fruit / Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit / Yaourt <i>Lait</i>		Fruit / Biscuit du père Noël <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	



Vacances
d'hiver

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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, Saumon

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook TCO SERVICE

CERTISYS
BIO CERTIFICATION 

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.