



Vendredi 01

Carnaval

Potage aux confettis

Céleri

Saucisse de volaille

Sauce Arlequin

Riz



Gluten, céleri, lait, moutarde

Orange des Gilles

Congé de détente

Lundi 11

Potage **poireaux**

Céleri

Cuissot de volaille

Sauce curry

Brocolis

Boulgour

Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs

Yaourt

Lait

Mardi 12

Potage St Germain

Céleri



Filet de Hoki

Crudités de saison

Dressing du chef

Purée nature

Poisson, soja, œufs, moutarde, céleri, lait

Biscuit

Gluten, lait, fruits à coque, œufs, soja

Jeudi 14

Potage **oignons**

Céleri

Pâtes

Bolognaise de Quorn

(carottes, tomates,...)

Fromage râpé

Gluten, céleri, lait, œufs

Fruit de saison

Vendredi 15

Potage **potimarron**

Céleri



Goulash de porc

aux petits légumes

Frites

Moutarde, gluten, lait, céleri, arachides

Fruit de saison

Lundi 18

Potage **resson**

Céleri



Saucisse de campagne

Chou rouge

aux **pommes**

Pommes persillées

Gluten, lait, céleri, œufs

Fromage blanc

Lait

Mardi 19

Potage **navets**

Céleri



Filet de Lieu noir

Sauce aux olives

Purée

céleri - ciboulette

Poisson, céleri, soja, gluten, lait

Fruit de saison

Jeudi 21

Menu Mexicain



Potage mexicain

Céleri



Tacos

de Quorn

et crudités

Céleri, gluten, lait, œufs, moutarde

Biscuit

Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

Vendredi 22

Potage brocolis

Céleri

Salade liégeoise

Haricots verts

Lardinettes de dinde

et pommes de terre

Céleri, moutarde, œufs, lait

Fruit de saison

Lundi 25

Potage tomates

Céleri

Carbonnade de bœuf

Carottes

Pommes nature

Gluten, lait, céleri, moutarde

Compote

Mardi 26

ACTION FAUTEUILS VOLANTS



Jeudi 28

Potage vert pré

Céleri



Pâtes

Al'Arrabiata

Fromage râpé

Gluten, céleri, lait

Crème vanille

Lait, œufs

Vendredi 29

Potage **carottes** cumin

Céleri



Rôti de porc

Crudités de saison

Frites


Gluten, lait, céleri, soja, arachides


Fruit de saison


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, 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 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

 : Plat végétarien

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.

MENU MARS 2019
LE VERSEAU



Vendredi 01

Carnaval

Potage aux confettis

Céleri

Saucisse de Quorn

Sauce Arlequin

Riz



Gluten, céleri, lait, moutarde, œufs

Orange des Gilles

Congé de détente

Lundi 11

Potage **poireaux**

Céleri

Boulettes végétariennes

Sauce curry

Brocolis

Boulgour

Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs, soja

Yaourt

Lait

Mardi 12

Potage St Germain

Céleri



Filet de Hoki

Crudités de saison

Dressing du chef

Purée nature

Poisson, soja, œufs, moutarde, céleri, lait

Biscuit

Gluten, lait, fruits à coque, œufs, soja

Jeudi 14

Potage **oignons**

Céleri

Pâtes

Bolognaise de Quorn

(carottes, tomates,...)

Fromage râpé

Gluten, céleri, lait, œufs

Fruit de saison

Vendredi 15

Potage **potimarron**

Céleri

Burger de légumes

aux petits légumes

Frites

Moutarde, gluten, lait, céleri, arachides, soja, œufs

Fruit de saison

Lundi 18

Potage **cresson**

Céleri

Saucisse de Quorn

Chou rouge

aux **pommes**

Pommes persillées

Gluten, lait, céleri, œufs

Fromage blanc

Lait

Mardi 19

Potage **navets**

Céleri



Filet de Lieu noir

Sauce aux olives

Purée

céleri - ciboulette

Poisson, céleri, soja, gluten, lait

Fruit de saison

Jeudi 21

Menu Mexicain



Potage mexicain

Céleri

Tacos

de Quorn

et crudités



Céleri, gluten, lait, œufs, moutarde

Biscuit

Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

Vendredi 22

Potage brocolis

Céleri

Salade liégeoise

Haricots verts

Lardinettes végétariennes

et pommes de terre

Céleri, moutarde, œufs, lait, soja

Fruit de saison

Lundi 25

Potage tomates

Céleri

Carbonnade de Quorn

Carottes

Pommes nature

Gluten, lait, céleri, moutarde, œufs

Compote

Mardi 26

ACTION FAUTEUILS VOLANTS



Jeudi 28

Potage vert pré

Céleri

Pâtes

Al'Arrabiata

Fromage râpé

Gluten, céleri, lait

Crème vanille

Lait, œufs

Vendredi 29

Potage **carottes** cumin

Céleri

Burger chou-fleur et fromage

Crudités de saison

Frites


Gluten, lait, céleri, soja, arachides, œufs


Fruit de saison


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, 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 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

 : Plat végétarien

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.