




Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07	
Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage <b>chou fleur</b> ciboulette <i>Céleri</i>		<i>C'est bon, c'est BIO!</i>	
Chipolata de volaille Compote de pommes Frites <i>Gluten, céleri, arachides</i>		 Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		 Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Potage tomates basilic <i>Céleri</i> Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine bio.be">www.semaine bio.be</a> )							
Liégeois <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14	
<h1>Jour férié</h1>		Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	
		 Filet de saumon Epinards au beurre Pommes en chemise <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>		 Lasagne de Quorn <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Filet de poulet Sauce à l'orange <b>Salade</b> composée Purée nature <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten, lait</i>	
		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>		Gaspacho <i>Céleri</i>		<b>L'été arrive !</b>  Potage concombre menthe <i>Céleri</i> Fusillis Ratatouille Feta <i>Céleri, lait, gluten</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	
 Boulettes Fenouil Sauce tomatée Frites <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja, arachides</i>		 Fish sticks <b>Crudités de saison</b> Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>				 Riz sauté aux petits légumes d'été et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	
Lundi 24		Mardi 25		Jeudi 27		Vendredi 28	
Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>	
Cuissot de volaille Sauce aux échalotes <b>Petits pois carottes</b> Purée persillée <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>		 Pâtes au thon Sauce tomatée Fromage râpé <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		 Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i>		Chili con carne de bœuf Riz <i>Céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Raisins secs</b>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	


**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\*, yaourt, 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, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**




Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07	
Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage <b>chou fleur</b> ciboulette <i>Céleri</i>		<i>C'est bon, c'est BIO!</i>	
Filet de Quorn Compote de pommes Frites <i>Gluten, céleri, œufs, arachides</i>		 Cassolette de poisson Julienne de <b>légumes</b> Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		Pâtes aux courgettes et pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Potage tomates basilic <i>Céleri</i> Burger végétarien Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, soja</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W ( <a href="http://www.semaine.bio.be">www.semaine.bio.be</a> )							
Liégeois <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14	
<h1>Jour férié</h1>		Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	
		 Filet de saumon <b>Epinards</b> au beurre Pommes en chemise <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>		Lasagne de Quorn <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Burger chou-fleur fromage Sauce à l'orange <b>Salade</b> composée Purée nature <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten, lait</i>	
		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>	
Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>		Gaspacho <i>Céleri</i>		<i>L'été arrive !</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	
Boulettes végétariennes <b>Fenouil</b> Sauce tomate Frites <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja, arachides, moutarde</i>		 Fish sticks <b>Crudités de saison</b> Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		Potage concombre menthe <i>Céleri</i> Fusillis Ratatouille Feta <i>Céleri, lait, gluten</i> 		Riz sauté aux petits légumes d'été et lardinettes végétariennes <i>Céleri, lait, gluten, soja, œufs</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	
Lundi 24		Mardi 25		Jeudi 27		Vendredi 28	
Potage <b>courgettes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>	
Burger végétarien Sauce aux échalotes <b>Petits pois carottes</b> Purée persillée <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, soja</i>		 Pâtes au thon Sauce tomate Fromage râpé <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef <i>Gluten, céleri</i>		Chili sin carne Riz <i>Céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Raisins secs</b>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>	

**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\*, yaourt, 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, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

Suivez-nous sur  Facebook **TCO SERVICE**