



Lundi 03		Mardi 04		Mercredi 05		Jeudi 06	
				Salade Compagnonne (pâtes; laitue, poivrons, carottes, filet de saxe,...) <i>Gluten, moutarde, œufs</i>			
 <p>Pâtes Jambon, fromage Petits pois</p> <p><i>Gluten, céleri, lait</i></p>		<p>Chipolata de volaille Compote de pommes Frites</p> <p><i>Gluten, céleri, arachides</i></p>		 <p>Potage oignons <i>Céleri</i> Casolette de poisson Julienne de légumes Riz persillé</p> <p><i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i></p>		<p><i>C'est bon, c'est bio !</i></p> <p>Burger Biodynamique</p>  <p><i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i></p>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W (www.semaine.bio.be)							
Yaourt <i>Lait</i>		Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison	
Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13	
Jour férié				Panini Hawai (jambon de dinde, gouda, ananas, maïs,...) <i>Gluten, lait, céleri</i>			
		<p>Vol au vent Champignons Frites Salade de saison Dressing du chef</p> <p><i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i></p>		 <p>Potage chou-fleur ciboulette <i>Céleri</i> Filet de saumon Epinards au beurre Pommes en chemise</p> <p><i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i></p>		<p>Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé</p> <p><i>Gluten, céleri, lait</i></p>	
		Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>		Mousse au chocolat <i>Lait</i>	
Lundi 17		Mardi 18		Mercredi 19		Jeudi 20	
				Salade liégeoise (pommes de terre, salade, lardons, haricots,...) <i>Moutarde, céleri, œufs</i>			
<p>Filet de poulet Sauce à l'orange Carottes Frites</p> <p><i>Céleri, œufs, moutarde, gluten, lait, arachides</i></p>		 <p>Boulettes Fenouil Sauce tomatée Boullgour</p> <p><i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i></p>		 <p>Potage brocolis <i>Céleri</i> Fish sticks Crudités de saison Dressing Purée persillée</p> <p><i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i></p>		<p><i>L'été arrive !</i></p>  <p>Fusillis Ratatouille Feta <i>Céleri, lait, gluten</i></p>	
Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison	
Lundi 24		Mardi 25		Mercredi 26		Jeudi 27	
				Panini Italiano (tomates, mozzarella, basilic, pesto,...) <i>Gluten, lait, céleri</i>			
 <p>Riz sauté aux petits légumes d'été et lanières de jambon</p>		<p>Cuissot de volaille Sauce aux échalotes Petits pois carottes Frites</p> <p><i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, arachides</i></p>		 <p>Potage concombre menthe <i>Céleri</i> Pâtes au thon Sauce tomatée Fromage râpé</p> <p><i>Poisson, gluten, céleri, lait</i></p>		 <p>Couscous de légumes (carottes, courgettes,...) du chef</p> <p><i>Gluten, céleri</i></p>	
Méli-mélo de desserts <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Raisins secs	

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