






lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Potage carottes BIO Céleri Dés de navets Raviolis (bœuf) à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait</i>	Potage pois chiches BIO Céleri Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri, soja</i>	Potage céleri-rave BIO Céleri Petits pois, échalotes Rosbif Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO Céleri Couscous de légumes du chef (carottes, potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Potage potimarrons BIO Céleri Crudités, vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Alternatives végétariennes				
Dés de navets Pâtes Sauce tomate aux lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Waterzooi de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) aux haricots blancs Riz <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Petits pois, échalotes Omelette Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Couscous de légumes du chef (potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Crudités, vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Potage champignons BIO Céleri Carottes et son coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage panais BIO Céleri Purée aux épinards Filet de cabillaud <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage poireaux BIO Céleri Chou-fleur Rôti de dinde Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage tomates BIO Céleri Pâtes (complètes) Sauce au pesto et petits pois Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	Potage carottes BIO Céleri Crudités, vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Alternatives végétariennes				
Carottes et son coulis de tomates Filet de Quorn Quinoa <i>Céleri, gluten (blé), œufs, lait</i>	Purée aux épinards Omelette, coulis de légumes <i>Céleri, lait, œufs</i>	Chou-fleur Dhal de lentilles corail Pommes de terre rôties <i>Céleri, moutarde, lait</i>	Pâtes (complètes) Sauce pesto et petits pois Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	Crudités, vinaigrette Mini-boulettes végétariennes Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Potage patates douces BIO Céleri Poireaux à la crème Filet de poulet Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage potimarrons BIO Céleri Filet de lieu noir Purée au céleri-rave et cerfeuil <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage épinards BIO Céleri Chicons au miel Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge, seigle), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage oignons BIO Céleri Pâtes, sauce légumes et légumineuses (tomates, carottes, lentilles vertes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	Potage cresson BIO Céleri Chou rouge aux pommes Burger (de bœuf) Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
Alternatives végétariennes				
Poireaux à la crème Falafels Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Oeuf dur Purée au céleri-rave et cerfeuil <i>Céleri, lait, œufs</i>	Chicons au miel Mini-boulettes végétariennes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes, sauce légumes et légumineuses (tomates, carottes, lentilles vertes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	Chou rouge aux pommes Burger végétarien Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Potage tomates BIO Céleri Carottes Vichy Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage épinards BIO Céleri Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri, soja, crustacés</i>	Potage Saint-Germain BIO Céleri Choux de Bruxelles Sauté de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Potage cerfeuil BIO Céleri Chili sin carne (tomates, carottes, maïs haricots rouges) Wrap (primaires) / Quinoa (maternelles) <i>Céleri / Gluten (blé), céleri</i>	Potage poireaux BIO Céleri Légumes chinois Poulet, sauce aigre-douce Riz NOUVEL AN CHINOIS <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, céleri</i>
Alternatives végétariennes				
Carottes Vichy Mijoté de lentilles vertes Pommes de terre <i>Céleri</i>	Pâtes, sauce crémée aux légumes (carottes, poireaux, céleri-rave) et lentilles Corail <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Choux de Bruxelles Burger végétarien Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Chili sin carne (tomates, carottes, maïs haricots rouges) Wrap (primaires) / Quinoa (maternelles) <i>Céleri / Gluten (blé), céleri</i>	Légumes chinois Quorn, sauce aigre-douce Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, céleri, lait</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick
 : Plat contenant de la viande de porc
Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie
100% BIO: les potages sont 100% BIO.
100% BIO: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelette, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).
 Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).
75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

