

MENU FEVRIER 2022

	Mardi 1		Jeudi 3		Vendredi 4		
	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		
	 Stoemp aux carottes Filet de cabillaud <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten</i>		 Dahl de lentilles corail aux tomates et lait de coco Pommes de terre nature <i>Céleri</i>		Pâtes (complètes) au pesto vert Brocoli Emincés de dinde <i>Gluten, céleri, lait, fruits à coque</i>		
Fruit		Chocolat (<i>Lait, soja, fruits à coque</i>)		Fruit			
Lundi 7		Mardi 8		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage carottes persil BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage poivrons rouges BIO <i>Céleri</i>		Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	
Chou rouge aux pommes  Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, moutarde</i>		 Pâtes à la Norvégienne (saumon, épinards) <i>Poissons, céleri, gluten, lait</i>		MENU TEX-MEX Crudités de saison, dressing  Chili sin carne (tomates, maïs, haricots rouges) Wraps / Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		Cubes de céleri rave grillés Saucisse de volaille Purée nature <i>Céleri, moutarde, gluten, œufs, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Riz au lait <i>Lait</i>		Fruit	
Lundi 14		Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	
Chou blanc à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, œufs, soja, céleri</i>		 Colombo de poissons (courgettes, tomates, lait de coco) Riz <i>Poissons, céleri, soja, moutarde, gluten</i>		 Pâtes aux légumes et aux légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Crudités de saison, dressing Filet de poulet Sauce à l'orange Quinoa <i>Gluten, œufs, lait, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 21		Mardi 22		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		CARNAVAL Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
Blanquette de volaille aux légumes (carottes, panais, petits pois) Pommes de terre <i>Gluten, céleri, lait</i>		Fenouil, sauce tomatée  Filet de Hoki Petit épeautre <i>Poissons, céleri, soja, gluten</i>		 Pâtes Sauce fromage aux champignons <i>Gluten, céleri, lait</i>		Boulette de volaille Sauce Arlequin aux petits légumes Purée ciboulette <i>Gluten, céleri, œufs, lait, moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Orange des Gilles	

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

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.

