




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  Sparingue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, moutarde</i>	 Pâtes à la Norvégienne (saumon, épinards) <i>Poissons, céleri, gluten, lait, soja</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</i>	 Colombo de poissons (courgettes, tomates, lait de coco) Riz <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten</i>	 Pâtes aux légumes et aux légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Crudités de saison, dressing Filet de poulet Sauce à l'orange Quinoa <i>Gluten, céleri, soja, 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 nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>	 Fenouil, sauce tomatée Filet de Hoki Petit épeautre <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten</i>	 Pâtes Sauce fromage aux champignons <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Boulette de volaille Sauce Arlequin aux petits légumes Purée ciboulette <i>Gluten, céleri, œufs, lait</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, œufs, 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.

20% 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.

