















□ Lundis	□ Mardis	□ Jeudis	□ Vendredis
			01-mars
			Carnaval
			Potage aux confettis <i>Pâtes</i> Saucisse de volaille Sauce Arlequin Riz  <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
04-mars	05-mars	07-mars	08-mars

Congé de carnaval


11-mars	12-mars	14-mars	15-mars
Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage potimarron <i>Céleri</i>
Cuissot de volaille Sauce curry Brocolis Boulgour <i>Gluten céleri moutarde lait œufs</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Poisson soja œufs moutarde céleri lait</i>	 Pâtes Bolognaise de Quorn (carottes, tomates,...) Fromage râpé <i>Gluten céleri lait œufs</i>	 Goulash de porc aux petits légumes Frites <i>Moutarde gluten lait céleri arachides</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten lait fruits à coque œufs soja</i>	Fruit de saison	Fruit de saison
18-mars	19-mars	21-mars	22-mars
Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage navets <i>Céleri</i>	 Menu Mexicain 	Potage brocolis <i>Céleri</i>
 Saucisse de campagne Chou rouge aux pommes Frites / Pommes persillées <i>Gluten lait céleri œufs arachides</i>	 Filet de Lieu noir Sauce aux olives Purée céleri - ciboulette <i>Poisson céleri soja gluten lait</i>	 Potage mexicain <i>Céleri</i> Tacos de bœuf et crudités  <i>Céleri gluten lait œufs moutarde</i>	Salade liégeoise Haricots verts Lardinettes de dinde et pommes de terre <i>Céleri moutarde œufs lait</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten lait œufs fruits à coque soja</i>	Fruit de saison
25-mars	26-mars	28-mars	29-mars
Potage tomates <i>Céleri</i>	Potage lentilles coco <i>Céleri</i>	Potage vert pré <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf Carottes Pommes nature <i>Gluten lait céleri moutarde</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Poisson soja lait gluten céleri</i>	 Pâtes Al'Arrabiata Fromage râpé <i>Gluten céleri lait</i>	 Rôti de porc Crudités de saison Frites <i>Gluten lait céleri soja arachides</i>
Compote	Fruit de saison	Crème vanille <i>Lait œufs</i>	Fruit de saison

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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

