

# Congé d'automne


Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage <b>carottes</b> cumin <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>	<i>Les champignons</i>
Noix de poulet à la crème de tomates et aux <b>navets</b> Boullgour <i>Gluten, moutarde, lait, soja, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes,...) Riz <i>Céleri</i>	 Filet de Cabillaud aux fines herbes <b>Brocolis</b> au beurre Pommes nature <i>Poisson, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Potage <b>champignons</b> <i>Céleri</i>  Pâtes forestières Poelée de <b>champignons</b> lanières végétariennes et ciboulette <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>
 Maredsous, crudités, sandwichs <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>	 Salade pêches au thon, crudités, riz <i>Poisson, œufs, moutarde, céleri</i>	 Duo de charcuteries, chou râpé, baguette <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	 Salade d'œufs, champignons, pommes de terre <i>Œufs, céleri, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Jour férié</b>	Minestrone <i>Céleri, gluten</i>	Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>resson</b> <i>Céleri</i>
	 Thon à la sauce tomate et petits pois Riz <i>Poisson, céleri</i>	 Pâtes aux courgettes au pesto Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Saucisse <b>Salade de saison</b> Dressing du chef Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde, arachides</i>
	 Mimolette, chou-fleur, sandwichs <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>	 Salade de pâtes, mozzarella, pesto <i>Gluten, céleri, lait</i>	Wraps César, lanières de poulet, parmesan, salade,... <i>Gluten, lait, céleri, œufs, moutarde</i>
	<b>Fruit de saison</b>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>panais</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage haricots blancs <i>Céleri</i>
 Lentilles vertes Courgettes, tomates et aubergines à la provençale Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef (potiron, <b>navets, carottes...</b> ) <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon et <b>épinards</b> <i>Poisson, gluten, céleri</i>	 Hamburger de bœuf Rondelles de <b>concombres</b> Sauce yaourt et menthe Frites <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri, lait, arachides</i>
Salade liégeoise, lardons de dinde, haricots, pommes de terre,... <i>Céleri, œufs, moutarde</i>	 Brie, salade frisée, pistolets <i>Gluten, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	Salade de riz, petits légumes, poulet Hawaï <i>Céleri, œufs, moutarde</i>	 Wraps salade de thon, yaourt aux fines herbes, concombres <i>Poisson, œufs, moutarde, céleri, gluten</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Emmental <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>	<b>Saveurs indiennes</b>	Potage <b>céleri rave</b> <i>Céleri</i>
Boulettes de volaille Haricots à l'échalote Quinoa <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Colin <b>Salade mixte</b> Dressing du chef Pommes nature <i>Poisson, soja, céleri, lait, œufs, moutarde</i>	 Potage Shorba (tomates) <i>Céleri</i> Dahl de lentilles corail aux <b>carottes</b> Riz <i>Céleri</i> 	 Fusillis Sauce au fromage et petits pois <i>Gluten, céleri, lait</i>
Salade de poulet curry, crudités, sandwichs <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	 Assortiment de fromages, carottes râpées, pain blanc <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>	 Salade de pois chiches à l'indienne <i>Céleri, œufs, moutarde</i>	 Salade de poisson, crudités, sandwichs <i>Poisson, œufs, moutarde, céleri, gluten, lait</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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\*, pommes\*, yaourt, tomates pelées, huile d'olive.


Certifié par [www.certisys.eu](http://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, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

**ALLERGIES:** Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.