











MENU JUIN 2018

Ecoles de GREZ-DOICEAU


				Vendredi 01			
				Potage carottes coriandre <i>Céleri</i>			
				Cuisson de volaille Compote de pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten,</i>			
				Yaourt <i>Lait</i>			
Lundi 04		Mardi 05		Jeudi 07		Vendredi 08	
Potage fenouil <i>Céleri</i>		Potage St Germain <i>Céleri</i>		Potage Chou fleur ciboulette <i>Céleri</i>		C'est bon, c'est BIO! <i>Céleri</i>	
Chipolata de volaille Haricots verts aux échalotes Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Cassolette de poisson Julienne de légumes Riz persillé <i>Gluten, soja, lait, poisson, céleri</i>		Curry de légumes à l'indienne Quinoa <i>Céleri, moutarde</i>		Potage tomates basilic Burger Biodynamique  <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO organisée par l'APAQ-W (www.semaine.bio.be)							
Liégeois <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 11		Mardi 12		Jeudi 14		Vendredi 15	
Potage brocolis <i>Céleri</i>		Potage navets <i>Céleri</i>		Allez les belges ! <i>Céleri</i>		Potage concombre menthe <i>Céleri</i>	
 Dés de porc à la Marengo Semoule <i>Gluten, céleri,</i>		 Filet de saumon Purée aux épinards <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>		 Potage lentilles corail Pâtes Al'Arrabiata et mini-boulettes <i>Gluten, céleri, lait</i>		Filet de poulet Sauce à l'orange Salade composée Pommes chemise <i>Céleri, œufs, moutarde, gluten</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Mousse au chocolat <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Lundi 18		Mardi 19		Jeudi 21		Vendredi 22	
Potage épinards <i>Céleri</i>		Potage Andalou <i>Céleri</i>		Potage oignons <i>Céleri</i>		Potage poireaux <i>Céleri</i>	
 Boulettes Fenouil sauce tomate Boullgour <i>Gluten, céleri</i>		 Fish sticks Cruautés de saison Dressing Purée persillée <i>Gluten, poisson, céleri, lait, œufs, moutarde</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Salade de riz aux petits légumes et lanières de jambon <i>Céleri, lait, gluten</i>	
Flan au caramel <i>Lait</i>		Fruit de saison		Yaourt <i>Lait</i>		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	
Lundi 25		Mardi 26		Jeudi 28		Vendredi 29	
Potage courgettes <i>Céleri</i>		Potage concombre <i>Céleri</i>		Potage carottes <i>Céleri</i>		Potage cresson <i>Céleri</i>	
Filet de volaille Sauce échalotes Macédoine de légumes Pommes persillées <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde,</i>		 Pâtes au thon sauce tomate Fromage râpé <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>		Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>		Chili con carne de bœuf Riz persillé <i>Céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison		Méli mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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.

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, Lieu noir, Saumon

Suivez-nous sur  Facebook **TCO SERVICE**



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.