	<p>Jeudi 02</p>		<p>Vendredi 03</p>	
	<p>Potage oignons <i>Céleri</i></p>		<p><i>Menu de Pâques</i></p>	
	<p>Pâtes Primavera (courgettes, haricots,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i></p>		<p>Potage lentilles corail <i>Céleri</i> Nid d'oiseau Navets au beurre Pommes nature <i>Gluten, œufs, soja, lait</i></p>	
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Surprise des cloches <i>Lait, soja, fruits à coque</i></p>	



Vacances de printemps


Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>		Potage tomates ciboulette <i>Céleri</i>		 <p>Menu végétal plus</p>		Potage carottes cumin <i>Céleri</i>	
Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>		 <p>Pâtes à la norvégienne au saumon et brocolis <i>Poisson, céleri, lait, gluten</i></p>		 <p>Potage épinards <i>Céleri</i> Purée de lentilles corail et poireaux, chou-fleur à l'ail et pommes persillées <i>Céleri, lait</i></p>		Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>	
Compotine		Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit de saison	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30			
Potage cresson <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>			
 <p>Springue de porc au curry Carottes Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i></p>		 <p>Filet de Cabillaud Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, céleri, soja, lait, œufs, moutarde, poisson</i></p>		 <p>Risotto printanier aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i></p>			
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit de saison		Fruit de saison			

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 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*, pommes*, tomates pelées, yaourt, 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 Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION



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.