










	Jeudi 01		Vendredi 02	
	Potage oignons <i>Céleri</i>		<i>Menu de Pâques</i>	
	 Couscous du chef aux légumes de saison <i>Gluten, céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>  Bidon d'oiseau (porc-bœuf) Crudités de saison Gratin dauphinois <i>Gluten, céleri, œufs, soja, lait</i>	
	Fruit de saison		 Surprise des cloches <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	

Vacances de printemps





Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates ciboulette <i>Céleri</i>	Potage panais <i>Céleri</i>	Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Cabillaud Purée aux épinards <i>Gluten, céleri, soja, lait, poisson</i>	 Rôti de porc aux fines herbes Chou-fleur Pommes nature <i>Gluten, céleri</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Hamburger de bœuf Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>
Compotine	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat <i>Soja, lait, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage petits pois <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>	<i>Sauveurs asiatiques</i>	 <h1>Congé</h1>
 Spiringue de porc au curry Carottes Frites <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Waterzooi de poisson Julienne de légumes (poireaux, haricots,...) Pommes nature <i>Gluten, céleri, soja, lait, poisson</i>	Cuissot de volaille Tian de légumes (courgettes, aubergines,...) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	 Potage pois chiches <i>Céleri</i>  Légumes asiatiques à la sauce saté Riz <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	
Biscuit <i>Gluten, soja, fruits à coque</i>	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. TCO Service propose des repas avec minimum 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. 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

 : Plat végétarien