
















# MENU DECEMBRE 2021

		Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
 <div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block;">St-Nicolas</div>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potiron</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage Pois chiches BIO <i>Céleri</i>
		 <b>Salsifis à la crème</b> Rôti de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>	 <b>Pâtes</b> aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Poireaux braisés</b> Burger de bœuf Riz <i>Gluten, œufs, soja, lait</i>
		Fruit	<b>Biscuit</b> <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit <i>Gluten, œufs, soja, lait</i>
		Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08
Potage <b>Carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>Poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>
 Compote Boudin Pommes de terre rôties <i>Gluten, lait</i>	 <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde, lait</i>	<b>Champignons</b> , sauce tomate Blanc de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, céleri</i>	 Omelette Purée d'épinards <i>Céleri, œufs, lait</i>	<b>Pâtes</b> Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs, soja</i>
<b>Spéculoos</b> <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>Carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarron</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Champignons</b> Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Purée de <b>potiron</b> Filet de Hoki <i>Poissons, céleri, gluten, lait, soja</i>	 <b>Poireaux</b> à la crème Spiringue de porc Sauce moutardée Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 Pennes Sauce au fromage Courgettes au persil Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	<b>Chou rouge</b> aux pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Potage haricots blancs BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Carottes</b> Carbonnade de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 <b>Crudités de saison</b> Dressing du chef Filet de saumon Pâtes <i>Poissons, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde</i>	<b>Choux de Bruxelles</b> Filet de poulet Purée nature <i>Gluten, œufs, lait</i>	 Curry de pois chiches à l'indienne Riz <i>Céleri, moutarde, lait</i>	 Rôti de dinde Sauce crème-tomates-estragon Poire au sirop Pommes de terre rôties <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	<b>Biscuit</b> <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Riz au lait <i>Lait</i>

 Plat végétarien

 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick

 Plat contenant de la viande de porc

**Légumes de saison**: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

**100 % BIO**: les potages sont 100% BIO.

**100 % BIO**: 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

**20% BIO**: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

**70% local**: repas avec 70% de produits locaux.

**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.

