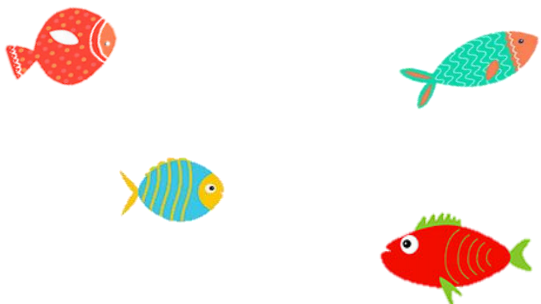





|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|  | Jeudi 02  |  | Vendredi 03  |  |
|   | Potage oignons<br><i>Céleri</i>   |  | <i>Menu de Pâques</i>  |  |
|   |  Pâtes Primavera (courgettes, haricots,...)<br>Fromage râpé<br><i>Gluten, céleri, lait</i> |  |  Potage lentilles corail<br><i>Céleri</i><br>Nid d'oiseau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



## Vacances de printemps


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

**PÊCHE DURABLE MSC**  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

**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.