

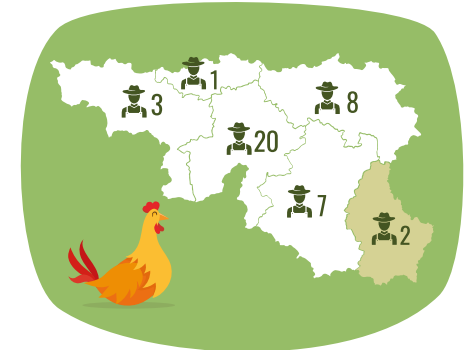


LES BOULETTES DE COQ DES PRÉS



Pourquoi aimons-nous ces boulettes de volaille?

Parce que « **Le Coq des Prés** » est un poulet de campagne bio, savoureux et équitable. Il est élevé par une quarantaine d'aviculteurs wallons passionnés, respectueux du bien-être animal et regroupés en coopérative autour d'une charte de qualité commune.





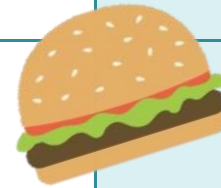
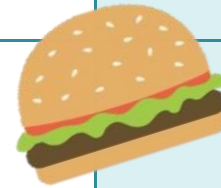













Depuis 2016, les coopérateurs du **Coq des prés** améliorent le bien-être animal et la biodiversité. Ils ont planté plus de 1400 arbres fruitiers et des kms de haies dans les prairies où gambadent les heureux poulets, **cot, cot, cot !**

POUR EN SAVOIR PLUS : WWW.COQDESPRES.BE






MENU JUIN 2022

		Jeudi 02		Vendredi 03			
		Potage chou-fleur persil BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>			
		 Pâtes Sauce pesto aux petits pois Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Fruits à coque</i>		Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de cuisse de poulet Frites <i>Céleri, Arachides</i>			
		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit <i>Céleri</i>			
<p>Congé Lundi de Pentecôte</p>		Mardi 07 Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>		Jeudi 09 Potage céleri BIO <i>Céleri</i>			
		 Cassolette de poissons Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Riz persillé <i>Gluten, Céleri, Lait, Poissons, Soja</i>		 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i>			
				Vendredi 10 Potage tomates BIO <i>Céleri</i>			
				Hamburger Pistolet/sandwich - burger de bœuf - crudités - mayonnaise aux herbes <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Moutarde, Sésame</i>			
<p>TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)</p>							
		Yaourt <i>Lait</i>		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>			
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	
 Porc Marengo (tomates, champignons) Frites <i>Céleri, Arachides</i>		 Crudités, dressing Filet de Hoki Pommes de terre nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Céleri, Poissons, Soja</i>		 Couscous du chef aux légumes (carottes, céleri, fenouil, pois chiches) <i>Céleri, Gluten</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>		Fruit	
Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24	
Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Boulette de volaille, Sauce liégeoise Carottes persillées Petit épeautre <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		 Crudités, dressing Fish sticks Purée nature <i>Oeufs, Moutarde, Gluten, Poissons, Lait</i>		 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		 Brochette de poulet Salade de tomates Pommes de terre en chemise <i>Gluten, Lait, Oeufs, Moutarde</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Pastèque	
Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30			
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>			
 Salade Liégeoise (lardons, haricots verts, pommes de terre nature) <i>Céleri, œufs, moutarde</i>		 Fenouil au curcuma Filet de colin Purée nature <i>Céleri, Poissons, Gluten, Soja, Lait</i>		 Chili sin carne (tomates, maïs et haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>			
Compotine		Fruit		Méli-mélo de desserts <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque, soja</i>			

MENU
100% BIO

MENU
ÉTÉ

 Plat végétarien
 : poisson labellisé 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 25% 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

