

# 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.

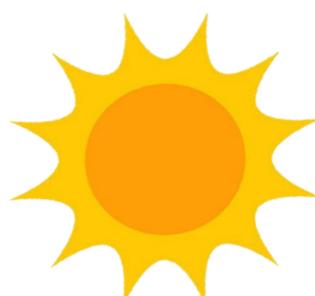


Depuis 2016, les coopérateurs du **Coq des prés** améliorent le bien-être animal et la biodiversité. Ils ont planté plus de 1400 arbres fruitiers et des kms de haies dans les prairies où gambadent les heureux poulets, **cot, cot, cot !**

POUR EN SAVOIR PLUS : [WWW.COQDESPRES.BE](http://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>			
				<b>Hamburger</b> 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 (<a href="https://biomonchoix.be/semainebio">https://biomonchoix.be/semainebio</a>)</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 <b>Carottes</b> 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](http://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.

