

MENU AOUT 2026



					samedi 01	dimanche 02
					Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Crème de chou-fleur BIO <i>Céleri, lait</i>
					Filet de poulet Bettes à la crème Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Osso bucco (veau) Risotto aux petits légumes <i>Céleri</i>
					Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
					Repas alternatif : Sauscisse (porc-boeuf), compote, purée <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage fenouil BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Crème de champignons BIO <i>Céleri, lait</i>
Filet de poulet Salsifis persillés Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Sauscisse (porc) Haricots verts Purée nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Burger de boeuf Riz aux légumes <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Pâtes au coulis de potiron et lardinettes de dinde <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Filet de Colin Poireaux à la crème Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Pain de veau, sauce estragon Petits pois Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	Waterzooi de poulet Jardinière de légumes Pommes noisettes <i>Gluten (blé)</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding Chocolat <i>Lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Vol au vent (champignons), riz <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>						
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Crème d'asperges BIO <i>Céleri, lait</i>
Cuisse de poulet Fenouil Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Boulette de volaille Compote Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, céleri</i>	Spiringue de porc Courgettes Riz <i>Gluten (blé, orge), céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Filet de Cabillaud, sauce curry Potimarrons Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, soja, céleri, moutarde</i>	Hachis Parmentier (porc) aux épinards <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Ragoût de bœuf à la Provençale Croquettes <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Roulades de chicons au jambon, purée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>						
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Crème de cresson BIO <i>Céleri, lait</i>
Vol au vent (Champignons) Purée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Boulette (porc) Ratatouille Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Merguez (bœuf-agneau) Couscous de légumes du chef aux pois chiches Semoule <i>Gluten (blé), œufs, soja, céleri, moutarde</i>	Macaroni Jambon-fromage Petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Filet de lieu noir Purée aux potimarrons <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Burger de boeuf Poireaux à la crème Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Navarin d'agneau (carottes, tomates) Rosti <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding speculoos <i>Gluten (blé), soja, lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Lasagne bolognaise (bœuf) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>						
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30
Potage fenouil BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage bruniso BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Crème de cerfeuil BIO <i>Céleri, lait</i>
Filet de poulet Courgettes aux herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Roulade de chicons au jambon Purée persillée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Pain de viande (porc), sauce Liégeoise Céleri-rave Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Matriciana (tomates, champignons) Dés de poulet <i>Gluten (blé), céleri</i>	Filet de saumon Navets, sauce tomate Quinoa <i>Gluten (blé), poissons, soja, céleri</i>	Moussaka (bœuf, agneau) (aubergines, tomates) <i>Gluten (blé), lait</i>	Rosbif Haricots verts Gratin dauphinois <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Filet de poulet, potée aux carottes <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>						
lundi 31						
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>						
Cuisse de poulet Brocoli Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>						
Yaourt <i>Lait</i>						
Repas alternatif : Sauscisse (porc-boeuf), compote, purée <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>						

100 % BIO : bouillgour, 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, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes). Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

Les **allergènes** à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (Règlement UE n°1169/2011). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.