













Maandag 10	Dinsdag 11	Woensdag 12	Donderdag 13	Vrijdag 14
BIO witte bonensoep <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>	BIO brunoisesoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO uiensoep <i>Selderij</i>
Vol-au-vent met champignons Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten, melk, selderij</i>	Witte knolletjes Ravioli (rundvlees en kip) met tomatensaus en basilicum Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, eieren, melk</i>	 Julienne van groenten (prei, selderij, wortelen) Waterzooi van vis Rijst <i>Vis, selderij, soja, melk, gluten</i>	Erwten op Franse wijze Rosbief Natuur aardappelen <i>Gluten, melk</i>	 Koeskoes van de chef met seizoensgroenten (pompoen, witte kool) <i>Selderij, gluten</i>
Vegetarische alternatieven				
Vol-au-vent van Quorn met champignons Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten, melk, selderij, eieren</i>	Witte knolletjes Pasta met tomatensaus en basilicum Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>	Waterzooi van groenten (prei, selderij, wortelen) met witte bonen Rijst <i>Melk, gluten, selderij</i>	Erwten op Franse wijze Omelet Natuur aardappelen <i>Melk, eieren</i>	Koeskoes van de chef met seizoensgroenten (pompoen, witte kool) <i>Selderij, gluten</i>
Compotine	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten</i>
Bergmenu 17/1	Dinsdag 18	Woensdag 19	Donderdag 20	Vrijdag 21
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kikkererwtensoup <i>Selderij</i>	BIO selderijsoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>	BIO pompoensoep <i>Selderij</i>
 Seizoensrauwkost en dressing Belgiflette (aardappelen, brie, spekjes) <i>Melk, selderij, eieren, mosterd</i>	Wortelen en tomatencouli Kippenbil Quinoa <i>Selderij, eieren, gluten, melk</i>	 Knolselderipuree Zalmfilet Zachte kerriesaus <i>Vis, selderij, gluten, melk, soja, mosterd</i>	Bloemkool Kalkoengebraad Gebakken aardappelen <i>Gluten, melk, selderij, eieren</i>	 Pasta Roomsaus met pesto en erwtes Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, dopvruchten</i>
Vegetarische alternatieven				
Seizoensrauwkost en dressing Belgiflette (aardappelen, brie) <i>Melk, selderij, eieren, mosterd</i>	Wortelen en tomatencouli Quornfilet Quinoa <i>Eieren, selderij</i>	Knolselderipuree Omelet Zachte kerriesaus <i>Mosterd, selderij, gluten, melk, eieren</i>	Bloemkool Dhal van rode linzen Gebakken aardappelen <i>Melk, selderij</i>	Pasta Roomsaus met pesto en erwtes Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, dopvruchten</i>
Sneeuwvlokken <i>Gluten, eieren, melk, dopvruchten</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Chocolade <i>Melk, soja, dopvruchten</i>
Maandag 24	Dinsdag 25	Woensdag 26	Donderdag 27	Vrijdag 28
BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO courgettesoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO broccolisoup <i>Selderij</i>
 Salade van rode bieten Balletjes Luikse saus Aardappelpuree <i>Selderij, mosterd, melk, gluten, eieren, soja</i>	 Rode kool met appeltjes Worst Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten, melk, eieren</i>	 Seizoensrauwkost, dressing Koolvisfilet Citroensaus Aardappelpuree <i>Vis, selderij, soja, melk, gluten, eieren, mosterd</i>	Witloof met honing Kipfilet Natuur aardappelen <i>Gluten, eieren, melk</i>	 Penne Bolognaise van Quorn (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>
Vegetarische alternatieven				
Salade van rode bieten Kaasblokjes Aardappelpuree <i>Mosterd, melk, eieren</i>	Rode kool met appeltjes Gegrilde kikkererwtens Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten, selderij</i>	Seizoensrauwkost Dressing Falafels Aardappelpuree <i>Eieren, mosterd, melk, gluten, sesam</i>	Witloof met honing Omelet Natuur aardappelen <i>Eieren, melk</i>	Penne Bolognaise van Quorn (tomaten, wortelen) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten, melk, eieren, dopvruchten</i>
Maandag 31				
BIO pompoensoep <i>Selderij</i>				
Chinese groenten Kip in zoetzure saus Basmatirijst <i>Gluten, selderij, soja, eieren, melk</i>				
Vegetarische alternatieven Rijst met Chinese groenten en eieren <i>Melk, selderij, soja, eieren</i>				
Fruit				

 : Vegetarische schotel
 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Hoki, koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, fish stick
 : Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonië

100% BIO: de soepen zijn 100% BIO.

100% BIO : bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwtens, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren (gegarandeerde Belgische oorsprong van september tot juni), appelen (gegarandeerde Belgische oorsprong van september tot juni), gepelde tomaten, olijfolie.

20% BIO: maaltijden met minstens 20% biologisch geteelde ingrediënten. Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% lokaal: maaltijden met 70% lokale producten.

ALLERGIEËN : Voor alle vragen over allergenen in onze gerechten, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

