









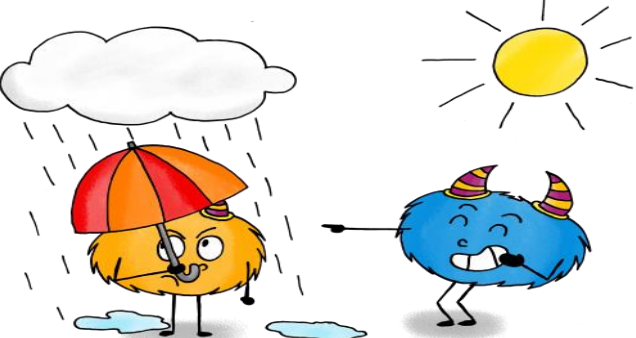



Maandag 02	Dinsdag 03	Woensdag 04	Donderdag 05	Vrijdag 06
Broccolisoepp <i>Selderij</i>	Pastinaak soep met peterselie <i>Selderij</i>	Kastanjepompoen soep <i>Selderij</i>	Andalusische soep <i>Selderij</i>	Parmentiersoepp <i>Selderij</i>
Pens Appelmoes Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	Kippenlapje Bonen op Italiaanse wijze Bulgur <i>Gluten, selderij</i>	 Kabeljauwfilet Olijvensaus Preipuree <i>Vis, selderij, soja, gluten, melk</i>	Kalfsblanket met wortelgewassen (witte knolletjes, pastinaak,...) Rijst <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Pasta met groenten en peulvruchten (wortelen, tomaten,...) <i>Gluten, selderij</i>
Vegetarische alternatieven				
Groenteburger Appelmoes Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	Omelet Bonen op Italiaanse wijze Bulgur <i>Gluten, selderij, eieren, melk</i>	Gemarineerde tofu Preipuree <i>Selderij, soja, gluten, melk, sesam</i>	Quorn blanket met wortelgewassen (witte knolletjes, pastinaak,...) Rijst <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	Pasta met groenten en peulvruchten (wortelen, tomaten,...) <i>Gluten, selderij</i>
Compotine	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit	Seizoensfruit
Maandag 09	Dinsdag 10	Woensdag 11	Donderdag 12	Vrijdag 13
Pompoen soep met koriander <i>Selderij</i>	Wortel soep <i>Selderij</i>	Bloemkoolsoep met bieslook <i>Selderij</i>	Groentebouillon <i>Selderij</i>	Uien soep <i>Selderij</i>
 Balletjes / Tomatensaus met fijne groenten Natuurardappelen <i>Gluten, melk, selderij, soja, eieren</i>	Rundstoofvlees Wortelen Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, mosterd</i>	 Viscolombo (courgettes, tomaten, kokosmelk,...) Rijst met kurkuma <i>Vis, soja, melk, gluten, selderij</i>	Varkenslapje Schorseneren met sjalot Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij</i>	 Koekoek van groenten van de chef (wortelen, uien,...) <i>Gluten, selderij</i>
Vegetarische alternatieven				
Curry van rode bonen met fijne groenten Natuurardappelen <i>Gluten, melk, selderij</i>	Karbonade van Quorn Wortelen Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, mosterd, eieren</i>	Linzen met groenten en kokosmelk (courgettes, tomaten,...) Rijst met kurkuma <i>Gluten, selderij</i>	Vegetarische balletjes Schorseneren met sjalot Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, soja, eieren</i>	Koekoek van groenten van de chef (wortelen, uien,...) <i>Gluten, selderij</i>
Chocolade <i>Soja, melk, dopvruchten</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit	Emmentaler <i>Melk</i>
Maandag 16	Dinsdag 17	Woensdag 18	Donderdag 19	Vrijdag 20
Tomaat-peterseliesoepp <i>Selderij</i>	Rode linzensoep <i>Selderij</i>	Rapen soep <i>Selderij</i>	Groene tuinkruidentsoep <i>Selderij</i>	Selderij soep <i>Selderij</i>
Kippenworst Pastinaak met tijm Aardappelpuree <i>Gluten, melk, selderij</i>	Varkensragout / met zachte mosterd Courgettes Quinoa <i>Gluten, selderij, melk, mosterd</i>	 Hokifilet Seizoensrauwkost Dressing van de chef Aardappelpuree <i>Vis, soja, eieren, mosterd, selderij, melk, eluten</i>	Kipfilet Bloemkool met roomsaus Met bieslook bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Dhal van rode linzen met wortelen en koriander Rijst <i>Selderij</i>
Vegetarische alternatieven				
Cordon bleu van Quorn Pastinaak met tijm Aardappelpuree <i>Gluten, melk, selderij, eieren</i>	Falafels met zachte mosterd Courgettes Quinoa <i>Gluten, selderij, melk, mosterd</i>	Omelet Seizoensrauwkost Dressing van de chef Aardappelpuree <i>Eieren, mosterd, selderij, melk</i>	Vegetarische burger Bloemkool met roomsaus Met bieslook bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, melk, soja, mosterd</i>	Dhal van rode linzen met wortelen en koriander Rijst <i>Selderij</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit	Seizoensfruit	Chocomousse <i>Melk</i>
Maandag 23	Dinsdag 24	Woensdag 25	Donderdag 26	Vrijdag 27
Juliennessoepp <i>Selderij</i>	Wortel soep <i>Selderij</i>	Venkelsoepp <i>Selderij</i>	Waterkers soep <i>Selderij</i>	Pastinaak soep <i>Selderij</i>
Rundsburger Saus op wijze van de chef Erwten Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, mosterd, melk</i>	 Luikse salade Prinsessenbonen Spekjes en aardappelen <i>Selderij, mosterd, eieren</i>	 Pollakfilet Kerriesaus Spinazie in botersaus Rijst <i>Vis, melk, soja, selderij, eluten</i>	Kalkoengebraad Rode kool met appeltjes Aardappelpuree <i>Gluten, selderij, melk</i>	 Pasta Bolognaise van Quorn (wortelen, tomaten,...) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>
Vegetarische alternatieven				
Vegetarische Loempia Erwten Natuurardappelen <i>Gluten, selderij, sesam</i>	Luikse salade Prinsessenbonen Vegetarische reepjes en aardappelen <i>Selderij, mosterd, eieren, melk, soja</i>	Curry van kikkererwten met spinazie Rijst <i>Gluten, selderij</i>	Fricassee van linzen Rode kool met appeltjes Aardappelpuree <i>Gluten, selderij, melk</i>	Pasta Bolognaise van Quorn (wortelen, tomaten,...) Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>
Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit	Seizoensfruit	Seizoensfruit
Maandag 30	Dinsdag 31			
Andalusische soep <i>Selderij</i>	Kastanjepompoen soep <i>Selderij</i>			
Kippenblokjes met ahornsiroop, wintergroenten en natuurardappelen <i>Gluten, selderij, mosterd, melk</i>	Kippenbil Pastinaak op Provençaalse wijze Gerst <i>Gluten, selderij</i>			
Vegetarische alternatieven				
Quorn blokjes met ahornsiroop, wintergroenten en natuurardappelen <i>Gluten, selderij, eieren</i>	Groenten op Provençaalse wijze (pastinaak, groene linzen,...) Gerst <i>Gluten, selderij</i>			
Beverkoekje <i>Gluten, eieren, melk, dopvruchten</i>	Yoghurt <i>Melk</i>			

Ingrediënten uitsluitend afkomstig van de biologische landbouw: bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren*, appelen*, gepelde tomaten, yoghurt, olijfolie.


Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Onze appelen en peren zijn gegarandeerd van Belgische origine van september tot juni.

De ingrediënten aangeduid in het vet zijn seizoensgebonden ingrediënten volgens de kalender van seizoensfruit en -groenten van het BIM.

 : Schotel bevattende varkensvlees

 : Vis MSC (duurzame visvangst): Kabeljauw, pollak, fish sticks, Hoki/heeek, koolvis, zalm

 : Vegetarische schotel

 [Facebook TCO SERVICE](https://www.facebook.com/TCOSERVICE)

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.