

Maandag 03	Dinsdag 04	Woensdag 05	Donderdag 06	Vrijdag 07	
Aziatische smaken	Parmentiersoep <i>Selderij</i>	Selderijsoep <i>Selderij</i>	Kikkererwtensoepp <i>Selderij</i>	Uiensoep <i>Selderij</i>	
Erwtensoepp <i>Selderij</i> Aziatische groenten met satésaus Rijst <i>Selderij, soja, gluten, melk, aardnoten</i>	Kippensneetje Ratatouille (tomaten, aubergines,...) Klein spelt <i>Selderij, gluten</i>	Hokifilet Seizoensrauwkost Dressing van de chef Aardappelpuree <i>Vis, soja, gluten, selderij, melk, eieren, mosterd</i> Vegetarische alternatieven	Varkensgebraad Bloemkool Natuurraardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	Pasta met tomatenroomsaus Rode linzen <i>Gluten, selderij, melk</i>	
Aziatische groenten met satésaus Rijst <i>Selderij, soja, gluten, melk, aardnoten</i>	Linzen Ratatouille (tomaten, aubergines,...) Klein spelt <i>Selderij, gluten</i>	Omelet Seizoensrauwkost Dressing van de chef Aardappelpuree <i>Vis, soja, gluten, selderij, melk, eieren, mosterd</i>	Kikkererwten Bloemkool Natuurraardappelen <i>Selderij, melk</i>	Pasta met tomatenroomsaus Rode linzen <i>Gluten, selderij, melk</i>	
Seizoensfruit	Compotine	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Koekje <i>Gluten, melk, eieren, doovruchten</i>	
Maandag 10	Dinsdag 11	Woensdag 12	Donderdag 13	Vrijdag 14	
Groentebouillon <i>Selderij</i>	Tomatensoep <i>Selderij</i>	Selderijsoep <i>Selderij</i>	Vakantie	Vakantie	
Rundsburger Stoemp met wortelen <i>Gluten, selderij, eieren, soja, melk</i>	Boerenworst Appelmoes Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten, selderij, eieren, soja</i> Vegetarische alternatieven	Pasta op Noorse wijze zalm en broccoli <i>Vis, gluten, selderij, melk</i>			
Groenteburger Stoemp met wortelen <i>Gluten, selderij, eieren, melk</i>	Boerenworst vegetarische Appelmoes met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten</i>	Pasta op Noorse wijze met broccoli Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>			
Seizoensfruit	Seizoensfruit	Yoghurt <i>Melk</i>			
Maandag 17	Dinsdag 18	Woensdag 19	Donderdag 20	Vrijdag 21	
Wortelsoep met peterselie <i>Selderij</i>	Kikkererwtensoepp <i>Selderij</i>	Uiensoep <i>Selderij</i>	Courgettesoepp <i>Selderij</i>	Rode linzensoep <i>Selderij</i>	
Kippenlapje Erwten Wortelen Aardappelpuree <i>Gluten, selderij, melk</i>	Kippenballetjes op Luikse wijze Champignons Rijst <i>Gluten, selderij, melk</i>	Pollakfilet met fijne kruiden Seizoensrauwkost Aardappelpuree <i>Vis, soja, melk, selderij, eieren, mosterd</i> Vegetarische alternatieven	Varkensspiering Broccoli met yoghurtsaus Gebakken aardappelen met rozemarijn <i>Gluten, selderij, melk</i>	Omelet Spinazie met tomatenroomsaus Natuurraardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	
Erwten Wortelen Aardappelpuree <i>Gluten, selderij, melk</i>	Vegetarische balletjes op Luikse wijze Champignons Rijst <i>Gluten, selderij, melk</i>	Fricassee van spliterwten met fijne kruiden Seizoensrauwkost Aardappelpuree <i>Melk, selderij, eieren, mosterd, gluten</i>	Meergranen Quornfilet Broccoli met yoghurtsaus Gebakken aardappelen met rozemarijn <i>Gluten, selderij, melk, eieren</i>	Omelet Spinazie met tomatenroomsaus Natuurraardappelen <i>Gluten, selderij, melk</i>	
Seizoensfruit	Seizoensfruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit	
Maandag 24	Dinsdag 25	Woensdag 26	Donderdag 27	Vrijdag 28	
Vakantie	Wortelsoep <i>Selderij</i>	Preisoep <i>Selderij</i>	Minestrone <i>Selderij</i>	 Indisch menu	
	Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>	Waterzooi van vis Julienne van groenten (prei, selderij,...) Natuurraardappelen <i>Vis, soja, melk, gluten, selderij</i> Vegetarische alternatieven	Kippenworst Wortelen Vichy Natuurraardappelen <i>Gluten, selderij</i>		Selderijsoep <i>Selderij</i> Raïta van komkommers Curry van kikkererwten op Oosterse wijze Wraps / Rijst <i>Selderij, gluten, eieren, mosterd</i>
	Pasta met groenten en peulvruchten Geraspte kaas <i>Gluten, selderij, melk</i>	Waterzooi van groenten (prei, selderij,...) Natuurraardappelen <i>Soja, melk, gluten, selderij</i>	Dahl van rode linzen Wortelen Vichy Natuurraardappelen <i>Gluten, selderij</i>		Selderijsoep <i>Selderij</i> Raïta van komkommers Curry van kikkererwten op Oosterse wijze Wraps / Rijst <i>Selderij, gluten, eieren, mosterd</i>
	Koekje <i>Gluten, melk, eieren, doovruchten</i>	Seizoensfruit	Seizoensfruit		Seizoensfruit
Maandag 31					
Courgettesoepp <i>Selderij</i>					
Pasta Ham Kaas en erwtes <i>Gluten, selderij, melk</i> Vegetarische alternatieven					
Pasta Kaas en erwtes <i>Gluten, selderij, melk</i> Chocolade <i>Melk, soja, doovruchten</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. TCO Service : maaltijden met minstens 20% biologisch geteelde ingrediënten.
Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)
* Onze appels 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, koolvis
 : Vegetarische schotel

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