

	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
S.35	24/08	25/08	27/08	28/08
POTAGE	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Saucisse Cuidités, vinaigrette Purée <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Omelette Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Riz <i>Oeufs, Lait, Céleri</i>	Waterzooï de poissons (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Poissons, Lait, Céleri</i>	Pâtes e fagioli (sauce tomate , carottes , haricots blancs, céleri vert) <i>Gluten (Blé), Céleri</i>
Alternative	Mijoté de lentilles Cuidités, vinaigrette Purée <i>Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde</i>			
DESSERT	Fruit	Compotine	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>
S.36	31/08	01/09	03/09	04/09
POTAGE	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Filet de poulet Haricots verts Pommes de terre ciboulette	Raviolis (bœuf) Sauce tomate , basilic Courgettes Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Céleri</i>	Filet de Merlan Epinards à la crème Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	Coucouc (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (Blé), Céleri</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.37	07/09	08/09	10/09	11/09
POTAGE	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Boulette, sauce liégeoise Cuidités, vinaigrette Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde</i>	Salade Liégeoise (haricots verts , lardons de volaille, dés de pommes de terre) <i>Céleri, Sulfites</i>	Pâtes au saumon Sauce aux brocolis <i>Gluten (Blé), Poissons, Lait</i>	Curry de lentilles (carottes, chou-fleur, oignons, lait de coco) Riz <i>Céleri, Moutarde</i>
Alternative	Mini-boulettes végétariennes Cuidités, vinaigrette Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde</i>			
DESSERT	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.38	14/09	15/09	17/09	18/09
POTAGE	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Saucisse Cuidités, vinaigrette Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Boulette de volaille Fenouil sauce tomate au basilic Boulgour <i>Gluten (Blé), Oeufs</i>	Filet de Limande Carottes beurrées aux oignons Pommes de terre persillées <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	Pâtes au pesto (courgettes, brocolis, petits pois) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait</i>
Alternative	Burger végétarien Cuidités, vinaigrette Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde</i>			
DESSERT	Fruit	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.39	22/09	22/09	24/09	25/09
POTAGE	Menu Burger Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Hamburger Pain burger/sandwich - cuidités Steak haché de bœuf Ketchup maison <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde, Sésame</i>	Vol-au-vent de volaille aux champignons Riz <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	Filet de Colin Crudités , vinaigrette Purée de patates douces <i>Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde</i>	Pâtes veggie sauce chou-fleur (chou-fleur, soja texturé) <i>Gluten (Blé), Soja, Céleri</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.40	28/09	29/09		
POTAGE	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		
REPAS	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Moutarde</i>	Filet de poulet Brocolis Pommes de terre aux herbes <i>Lait, Moutarde</i>		
DESSERT	Fruit	Fruit		

- 🌿 Plat végétarien
- 🐟 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
- 🐷 Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

61.08%
Produits BIO
en 2024-2025



75%
Fruits et légumes
de saison



74%
Produits BIO
et/ou locaux



100%
Potages
BIO



TCO service collabore avec 15 fournisseurs locaux.
Envie de découvrir le contenu des assiettes et d'en savoir plus sur la provenance de nos produits ?



Pourquoi les repas fournis par TCO Service sont-ils bons pour la santé et durables* ?

- Les menus sont pensés par une diététicienne
- Les repas sont cuisinés par un personnel expérimenté
- Les ingrédients sont de qualité
- Les légumes et les fruits sont de saison
- 60% de produits sont BIO (dont 40% BIO et locaux)
- Les bananes et le riz sont équitables
- Le poisson est labellisé « Pêche durable »

TCO Service, un fournisseur de repas engagé aux côtés des enfants toute l'année !

* Un **repas durable** est un repas dont les ingrédients sont **bons pour la santé** et produits d'une façon **qui respecte la nature, les animaux et les agriculteurs.**