

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.45		03/11	05/11	
POTAGE		Oignons BIO <i>Céleri</i>	Céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Menu Automne Chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
REPAS		 Boulette (porc) Petits pois au coulis de tomates Boulgour <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait</i>	 Filet de poisson (Limande) Purée de potimarrons <i>Poissons, Lait</i>	 Pâtes sauce aux champignons des bois Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>
Alternative		Boulettes (Falafels) Petits pois au coulis de tomates Boulgour <i>Gluten (Blé)</i>		
DESSERT		Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.46	09/11	10/11	12/11	13/11
POTAGE	Panais BIO <i>Céleri</i>	Cresson BIO <i>Céleri</i>	Potiron BIO <i>Céleri</i>	Céleri vert BIO <i>Céleri</i>
REPAS	 Sauté de porc Compote Pommes de terre <i>Moutarde</i>	Filet de poulet Mousseline de carottes au maïs Pommes de terre au persil <i>Lait, Moutarde</i>	 Poisson de la mer (Colin) Crudités , vinaigrette Riz <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde</i>	 Couscous (potiron, chou blanc , pois chiches) Semoule <i>Gluten (Blé), Céleri</i>
Alternative	Burger végétarien Compote Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Soja, Lait</i>			
DESSERT	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Fruit
S.47	16/11	17/11	19/11	
POTAGE	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Menu Indien Panaïs BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait</i>	 Saucisse (porc) Légumes d'automne (carottes, panais, céleri-rave) Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde</i>	 Filet de poisson (Hoki) Epinards à la crème Boulgour <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	 Curry de lentilles et patates douces Crudités , sauce yaourt Riz (maternelles) /Wrap (primaires) <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri, Moutarde</i>
Alternative		Mini-boulettes végétariennes Légumes d'automne (carottes, panais, céleri-rave) Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Soja, Céleri, Sulfites</i>		
DESSERT	Fruit	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
S.48	23/11	24/11	26/11	27/11
POTAGE	Brocolis BIO <i>Céleri</i>	Butternut BIO <i>Céleri</i>	Navets BIO <i>Céleri</i>	Cresson BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Filet de poulet Haricots princesse Pommes de terre	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Moutarde</i>	 Filet de poisson (Merlan) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Quinoa <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja</i>	 Pâtes crémeuses au potiron et brocolis Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>
DESSERT	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Fruit
S.49	30/11			
POTAGE	Cerfeuil BIO <i>Céleri</i>			
REPAS	Emincé de poulet Chou-fleur aux herbes Purée de patates douces <i>Lait</i>			
DESSERT	Dessert lacté <i>Lait</i>			

-  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.

62.47%
Produits BIO
en 2025-2026



75%
Fruits et
légumes
de saison



74%
Produits BIO
et/ou locaux



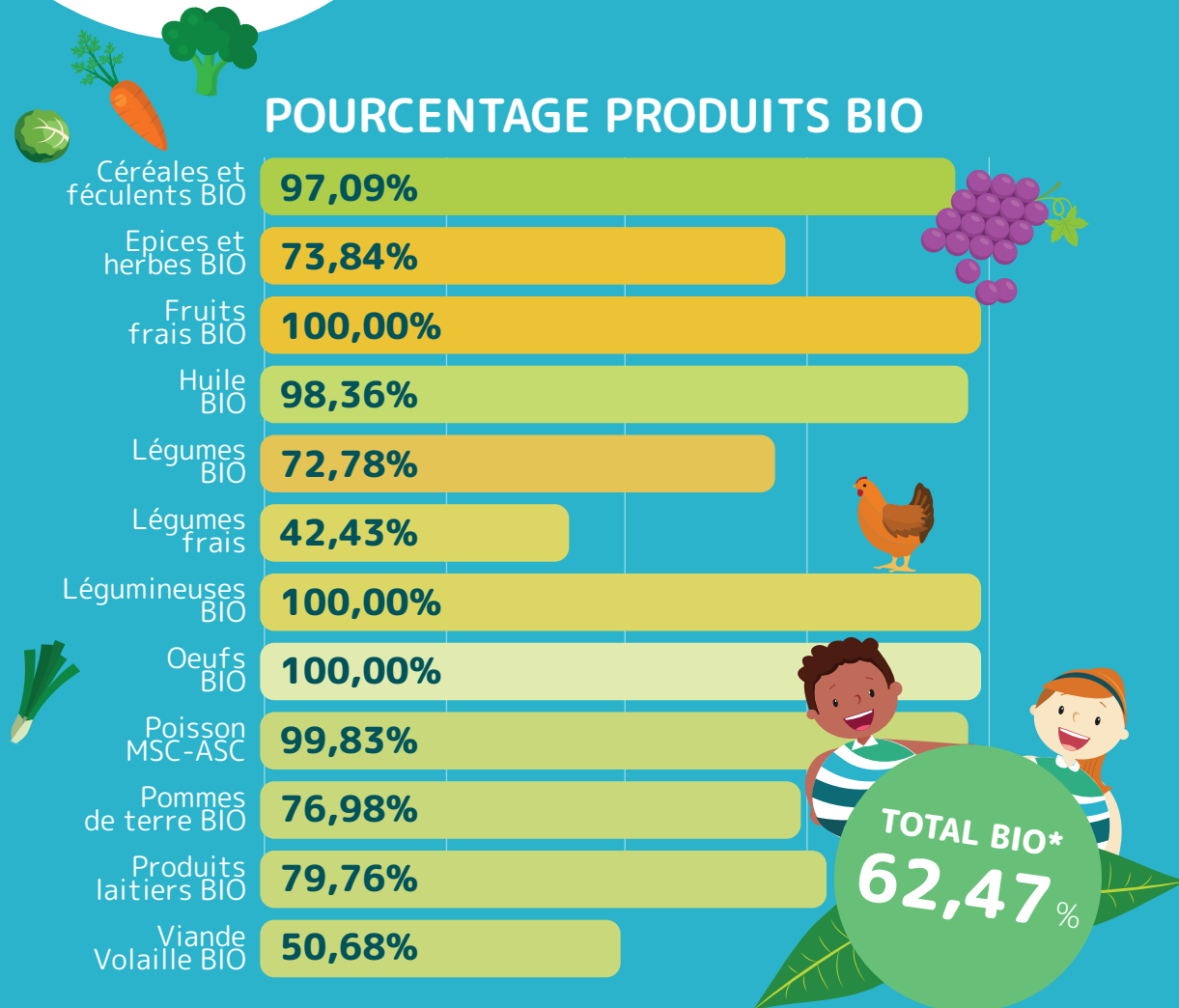
100%
Potages
BIO



PERFORMANCES TCO SERVICE 2025-2026

Rapport annuel

POURCENTAGE PRODUITS BIO



Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit, **une économie de**

1340
tonnes de CO2

100%



Bananes Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts

