



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

BONJOUR
LES ENFANTS
ET LES PARENTS !

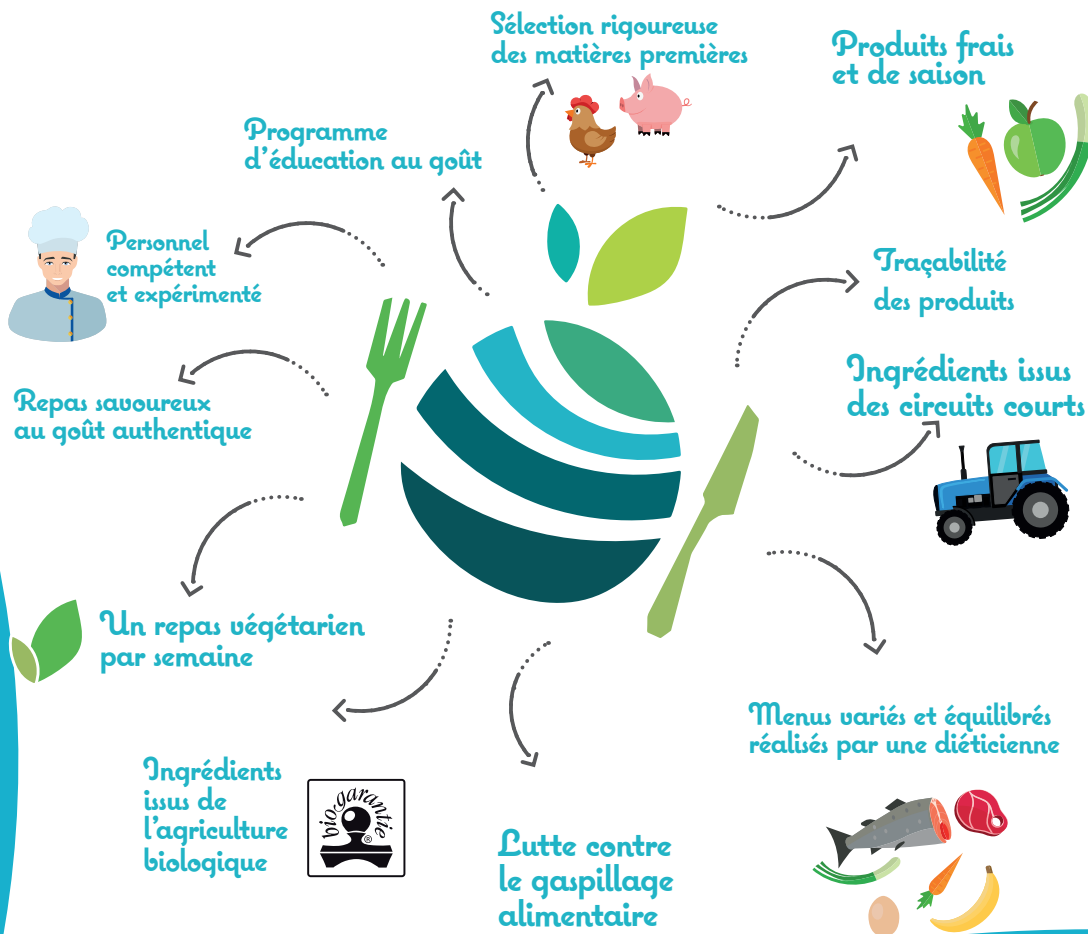
Moi c'est Lili

et moi c'est Sam






Vous avez rendez-vous chaque mois
sur le dos du menu
avec de chouettes infos !

TCO Service est votre fournisseur des repas
scolaires **sains et durables !**






Pour en savoir plus sur TCO service,
suivez-nous sur Facebook et Instagram
ou visitez notre site <https://tcoservice.be>

MENU AOUT-SEPTEMBRE 2023

Lundi 28/8	Mardi 29/8	Mercredi 30/8	Jeudi 31/8	Vendredi 1/9
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Courgettes Raviolis (bœuf et poulet) Sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri, carottes) Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	 Petits pois Spiringue de porc Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, moutarde</i> Alternatives végétariennes	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Courgettes Pâtes à la sauce tomate et basilic Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Waterzooï de légumes (poireaux, céleri, carottes) aux haricots blancs Pommes de terre nature <i>Lait, gluten, céleri</i>	Petits pois Omelette Quinoa <i>Oeufs, lait, céleri</i>	Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Haricots verts Filet de Quorn Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, œufs</i>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Fenouil à la Provençale Emincés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Crudités , dressing Filet de Cabillaud Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, poissons, soja, œufs, moutarde</i>	Salade de betteraves rouges Filet de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, moutarde, œufs, lait</i> Alternatives végétariennes	 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, œufs</i>
Fenouil à la Provençale Haricots rouges Riz <i>Céleri</i>	Crudités , dressing Œuf dur Pommes de terre nature <i>Oeufs, moutarde, céleri</i>	Salade de betteraves rouges Dés de gouda Pommes de terre nature <i>Oeufs, moutarde, lait</i>	Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) <i>Gluten, céleri</i>	Compote de pommes Boulettes végétariennes Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, soja, œufs, moutarde, sésame, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
 Potée Liégeoise (haricots verts, lardons, pommes de terre) <i>Céleri, œufs, moutarde</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	Courgettes Filet de cuisse de poulet Pommes de terre rôties <i>Lait, œufs, gluten, céleri</i> Alternatives végétariennes	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Crudités , dressing Burger de boeuf Pommes de terre nature <i>Lait, gluten, céleri, œufs, moutarde</i>
Potée Liégeoise végétarienne (haricots verts, tofu, pommes de terre) <i>Céleri, œufs, moutarde, soja</i>	Pâtes complètes Sauce aux brocolis et lentilles vertes Fromage râpé <i>Gluten, lait, céleri</i>	Courgettes Feta aux herbes de Provence Pommes de terre rôties <i>Céleri, Lait</i>	Chou-fleur Dhal de lentilles Corail (carottes, tomates, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Crudités , dressing Omelette Pommes de terre nature <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
Dés de céleri-rave , sauce tomate Boulette de volaille Orge <i>Gluten, œufs, céleri</i>	 Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>	 Brocoli Rôti de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i> Alternatives végétariennes	 Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Paëlla au poulet (haricots verts, petits pois, poivrons) <i>Céleri, œufs</i>
Dés de céleri-rave , sauce tomate Boulettes végétariennes Orge <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde, soja</i>	Crudités , dressing Omelette Purée nature <i>Œufs, lait, moutarde, céleri</i>	Brocoli Pois chiches grillés Pommes de terre rôties <i>Céleri</i>	Pâtes aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et légumineuses (lentilles) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Paëlla végétarienne (haricots verts, petits pois, poivrons) <i>Céleri, œufs</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Pastèque
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri, moutarde</i>	<i>Congé</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Crudités , dressing Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Soja</i> Alternatives végétariennes		 Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i> Alternatives végétariennes	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
Dés de Quorn Sauce aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Crudités , dressing Omelette Pommes de terre persillées <i>Œufs, lait, moutarde, céleri</i>		Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i>	Mijoté de lentilles Carottes Pommes de terre nature <i>Céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit

ESPAGNE

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, fish stick
 : Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie
100 % BIO: les potages sont 100% BIO.

100 % BIO: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

70% local: 70% des ingrédients sont d'origine locale.

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 supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

