



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

BONJOUR
LES ENFANTS
ET LES PARENTS !

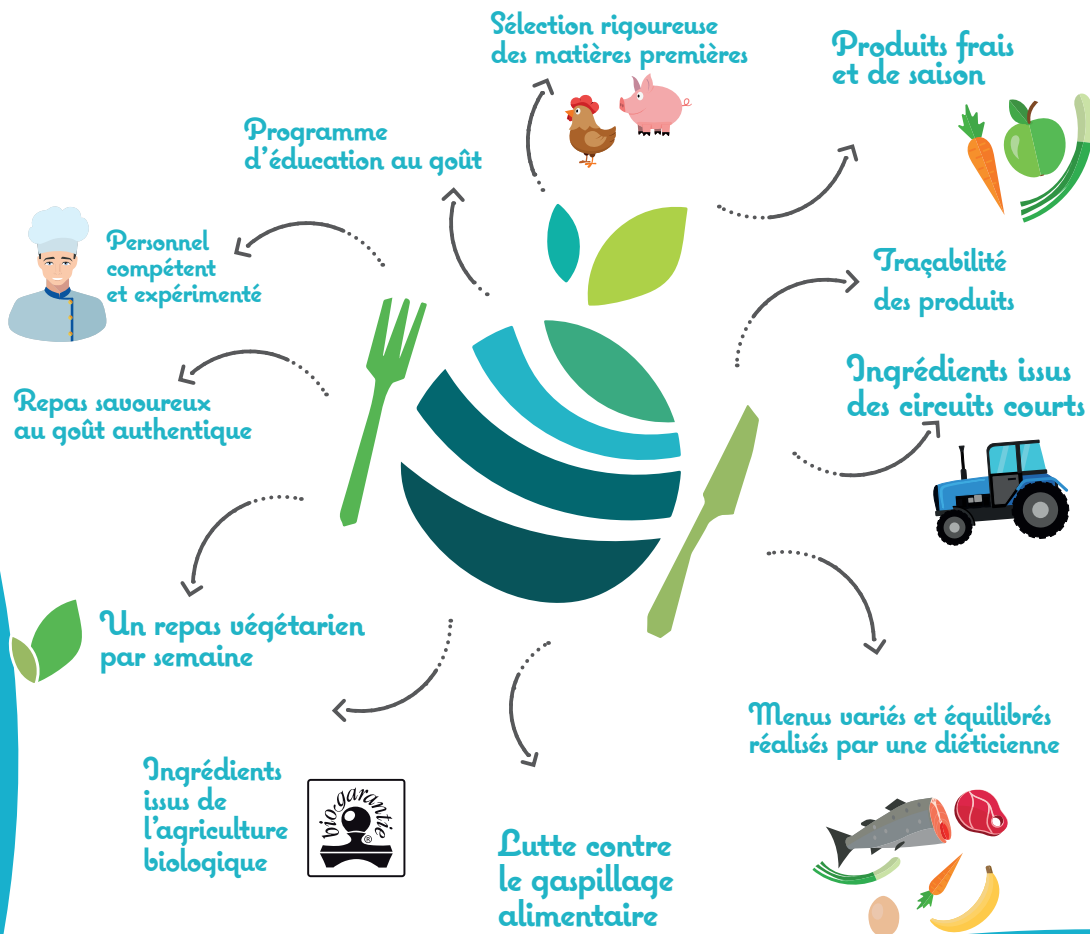
Moi c'est Lili

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 AOÛT-SEPTEMBRE 2023

Lundi 28/8	Mardi 29/8	Jeudi 31/8	Vendredi 1/9
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>
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>	 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>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches 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>	 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>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons 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>	 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>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes 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>	 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>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>	Pastèque
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri, moutarde</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
Vol-au-vent aux champignons Frites <i>Gluten, céleri, lait, œufs, arachides</i>	 Crudités , dressing Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Gluten, Soja</i>	 Pâtes complètes à la Primavera Verde (courgettes , brocolis , petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait, Sésame</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</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, oeufs, 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.

