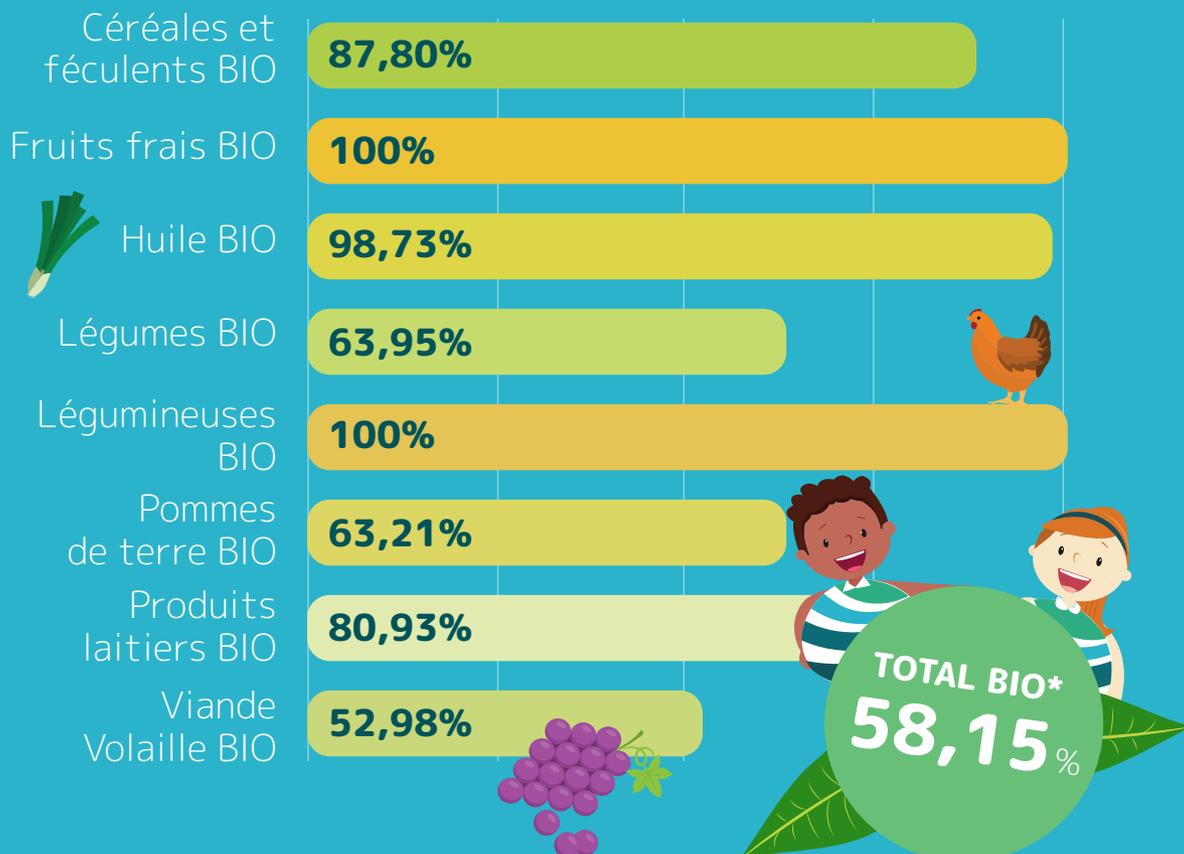


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

## Rapport annuel



### POURCENTAGE PRODUITS BIO



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

**1120 tonnes de CO2**

**100%**



Bananes et chocolat Fairtrade



Potage Bio

**0%**

Huile de palme dans nos desserts



# MENU NOVEMBRE 2024

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Potée aux <b>potimarrons</b> Filet de Lieu noir  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Crudités</b> , vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	Dessert lacté  <i>Lait</i>
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
<i>Congé</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>
	<b>Brocoli</b> Omelette Purée nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons,</b> <b>chou-fleur,</b> pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes, oignons</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
	Fruit  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Fromage  <i>Lait</i>	Fruit  <i>Lait</i>
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
 Légumes d'hiver ( <b>panais,</b> <b>carottes, céleri-rave</b> ) Saucisse de campagne Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Sauce saumon-épinards  <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Curry de pois chiches à l'Orientale <b>Crudités</b> Wrap ( <i>primaires</i> ) / Riz ( <i>maternelles</i> )  <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit  <i>Lait</i>
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>butternut</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes ( <b>poireaux, céleri-rave, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Poulet Massaman ( <b>carottes, brocoli,</b> lait de coco) Riz  <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit  <i>Lait</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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). Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01).

**75% local**: 75% 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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

