



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

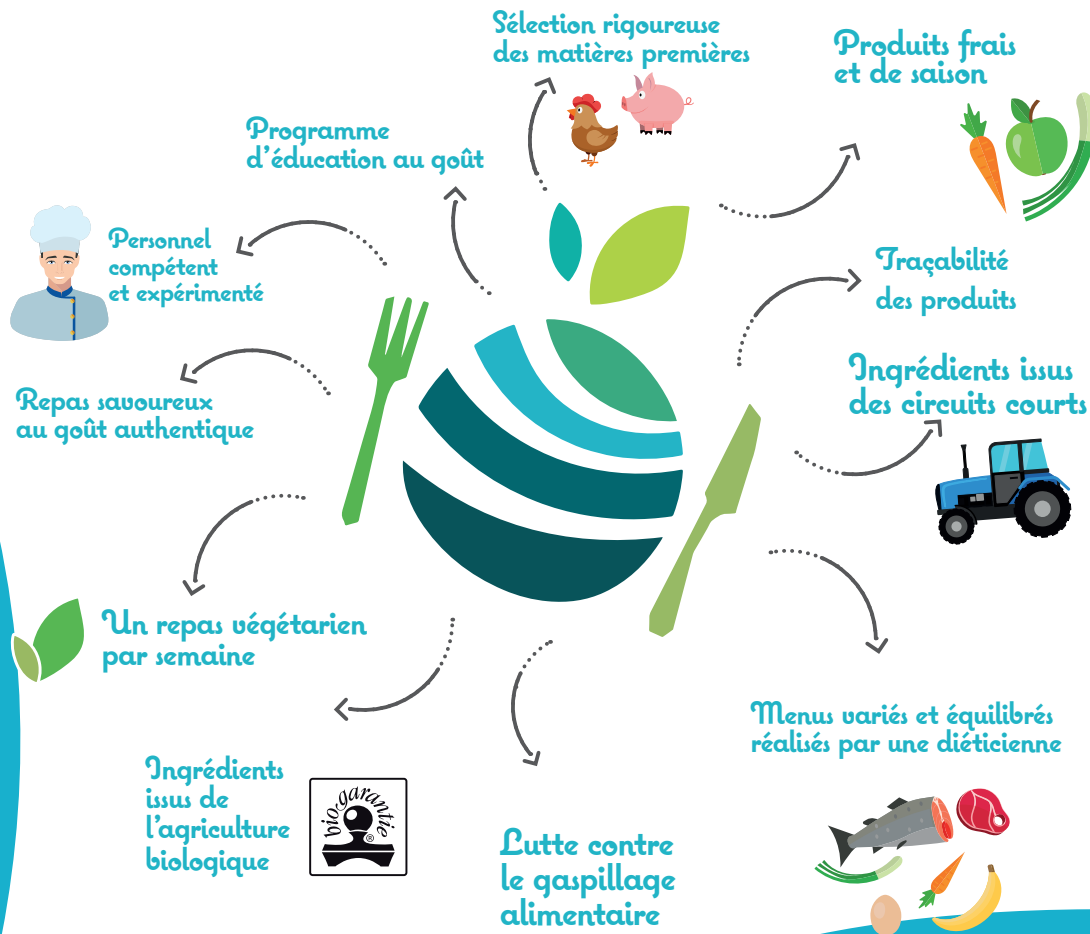
A TABLE !
ON VA SE REGALER...



Les équipes de cuisine
sont prêtes pour vous servir.

Bon appétit !

TCO Service, le fournisseur des repas chauds de ton école, s'engage pour proposer des repas sains et durables






CHAQUE MOIS

des menus à thème et la découverte d'autres cuisines :
Asie, Grèce, Mexique, Ukraine, Italie, Espagne,...

MENU AOÛT-SEPTEMBRE 2022

Lundi 29/8	Mardi 30/8	Jeudi 1/9	Vendredi 2/9
Potage céleri BIO <i>Céleri, moutarde</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Carottes 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 Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Haricots verts Filet de cuisse de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Compotine	Yaourt <i>Lait</i>		Fruit
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Potage Parmentier BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	 Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>
Fenouil à la Provençale Dés de volaille Riz <i>Gluten, céleri</i>	 Epinards à la crème Filet de Hoki Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, poissons, soja</i>	 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri)  <i>Gluten, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Purée nature <i>Gluten, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Melon	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Poireaux à la crème Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten, œufs, lait, soja, céleri</i>	 Pâtes complètes au saumon Sauce aux brocolis et lentilles vertes <i>Gluten, poissons, lait, céleri</i>	 Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <i>Céleri</i>	Haricots verts Blanc de volaille Purée nature <i>Lait, œufs, gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri, moutarde</i>
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Crudités , dressing Filet de Colin Purée nature <i>Poissons, soja, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri</i>	 Tajine de légumes (carottes, courgettes) aux lentilles vertes Pommes de terre <i>Céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs, Céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	<i>Congé</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur persil <i>Céleri</i>
Dés de céleri-rave Boulette de volaille, sauce brune à l'orange Petit épeautre <i>Gluten, lait, œufs, céleri, moutarde</i>		 Pâtes à la Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten, Céleri, Lait</i>	<i>Bortsch ukrainien</i> (dés de bœuf, chou, tomates, betteraves, carottes) Pommes de terre nature  <i>Céleri, gluten, lait</i>
Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, 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 vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

ALLERGIES: Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

