

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.49		01/12	03/12	Menu Saint-Nicolas
POTAGE		Champignons BIO <i>Céleri</i>	Poireaux BIO <i>Céleri</i>	Carottes BIO <i>Céleri</i>
REPAS		 Pâtes crémeuses de la mer (à l'Ostendaise) (Colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (Blé), Crustacés, Poissons, Soja, Lait, Céleri</i>	 Dahl de lentilles corail Crudités , vinaigrette Riz <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	 Boulette Compote Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Moutarde</i>
DESSERT		Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Spéculoos <i>Gluten (Blé), Soja, Lait</i>
S.50	07/12	08/12	10/12	11/12
POTAGE	Potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Cresson BIO <i>Céleri</i>	Champignons BIO <i>Céleri</i>	Patates douces BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Vol-au-vent (poulet) aux champignons Riz <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	 Filet de poisson (Hoki) Choudou crème Pommes de terre au persil <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	 Pâtes gourmandes (tomates, courgettes, carottes, lentilles) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	Steak haché de bœuf Crudités , vinaigrette Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde</i>
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.51	14/12	15/12	17/12	Menu Noël
POTAGE	Cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Carottes BIO <i>Céleri</i>	Poireaux BIO <i>Céleri</i>	Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Emincé de poulet Ratatouille d'hiver (tomates, carottes, champignons) Boullgour <i>Gluten (Blé)</i>	 Poisson de la mer (Colin) Purée de potimarrons <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	 Pâtes béchamel de céleri-rave au cheddar et petits pois <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	 Ballotine de Noël (porc et boeuf) sauce à l'orange et airelles Haricots princesse Croquettes <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit de Noël <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>

 Plat végétarien

 Poisson labélisé 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





Même si tu les aimes,
les sucreries ne doivent
pas te couper l'appétit
et remplacer un bon
repas équilibré.



St Nicolas, partenaire de **TCO SERVICE** pour des écoliers en bonne santé

TCO Service a demandé à St Nicolas s'il avait des collations saines et sympas à mettre dans les souliers des enfants au lieu des bonbons et autres sucreries habituelles.

Et figure-toi que oui ! En exclusivité, il nous a livré quelques idées :

- Spéculoos artisanaux
- Pain d'épice
- Sucette de banane au chocolat
- Mélange de fruits secs et de pépites de chocolat
- Tranches de pommes séchées découpées en étoiles et trempées dans du chocolat noir

St Nicolas nous a même donné sa recette des energy balls

Laisse tremper 300gr de dattes dénoyautées
15 minutes dans de l'eau.

Mixe 300gr de flocons d'avoine avec 6 cuillères à café
de poudre de cacao et 200gr de poudre d'amande.

Ajoute les dattes, 4 cuillères à soupe de beurre
de cacahuète et mixe à nouveau.

Tu dois obtenir une pâte homogène et un peu
collante (ajoute un peu d'eau si nécessaire)

Fais de petites boules et roule-les
dans la poudre de noix de coco

Place les boules 2h au frigo et c'est prêt !



Merci St Nicolas !