MENU NOVEMBRE 2026

4J-LC-POT-7
11/2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.45		03/11	**Menu Automne**	06/11
POTAGE		**Oignons** BIO *Céleri*	**Céleri vert** BIO *Céleri*	**Chou-fleur** BIO *Céleri*
REPAS		Omelette Purée de **potimarrons** *Oeufs, Lait, Céleri*	Pâtes sauce aux **champignons** des bois Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Sauté de porc Compote Pommes de terre *Moutarde*
DESSERT		Fruit	Raisins secs (maternelles) /Mix de fruits secs (primaires) *Fruits à coque (Noix, Noisettes, Noix de cajou)*	Dessert lacté *Lait*
S.46	09/11	10/11	12/11	13/11
POTAGE	**Panais** BIO *Céleri*	**Cresson** BIO *Céleri*	**Potiron** BIO *Céleri*	**Céleri vert** BIO *Céleri*
REPAS	Filet de poulet Mousseline de **carottes** au maïs Pommes de terre au persil *Lait, Moutarde*	Poisson de la mer (Colin) **Crudités**, vinaigrette Riz *Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde*	Couscous (**potiron**, **chou blanc**, pois chiches) Semoule *Gluten (Blé), Céleri*	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates, **carottes**, **oignons**) Fromage râpé *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.47	16/11	17/11	**Menu Indien**	20/11
POTAGE	**Céleri-rave** BIO *Céleri*	Lentilles corail BIO *Céleri*	**Cerfeuil** BIO *Céleri*	**Panais** BIO *Céleri*
REPAS	Saucisse (porc) Légumes d'automne (**carottes**, **panais**, **céleri-rave**) Pommes de terre *Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde*	Pâtes au poisson (Hoki) et aux **épinards** *Gluten (Blé), Poissons, Lait*	Curry de lentilles et **patates douces** **Crudités**, sauce yaourt Riz (maternelles) /Wrap (primaires) *Gluten (Blé), Lait, Céleri, Moutarde*	Filet de poulet Haricots princesse Pommes de terre
DESSERT	Fruit	Fromage *Lait*	Fruit	Dessert lacté *Lait*
S.48	23/11	24/11	26/11	27/11
POTAGE	**Brocolis** BIO *Céleri*	**Butternut** BIO *Céleri*	**Navets** BIO *Céleri*	**Cresson** BIO *Céleri*
REPAS	Carbonnade de bœuf aux **carottes** Pommes de terre *Gluten (Blé), Moutarde*	Filet de poisson (Merlan) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Quinoa *Gluten (Blé), Poissons, Soja*	Pâtes crémeuses au **potiron** et **brocolis** Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Emincé de poulet **Chou-fleur** aux herbes Purée de **patates douces** *Lait*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.49	30/11			
POTAGE	**Cerfeuil** BIO *Céleri*			
REPAS	Filet de poulet **Chou rouge** aux pommes Pommes de terre			
DESSERT	Fruit			

- 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%	75%	74%	100%
Produits BIO en 2025-2026	Fruits et légumes de saison	Produits BIO et/ou locaux	Potages BIO

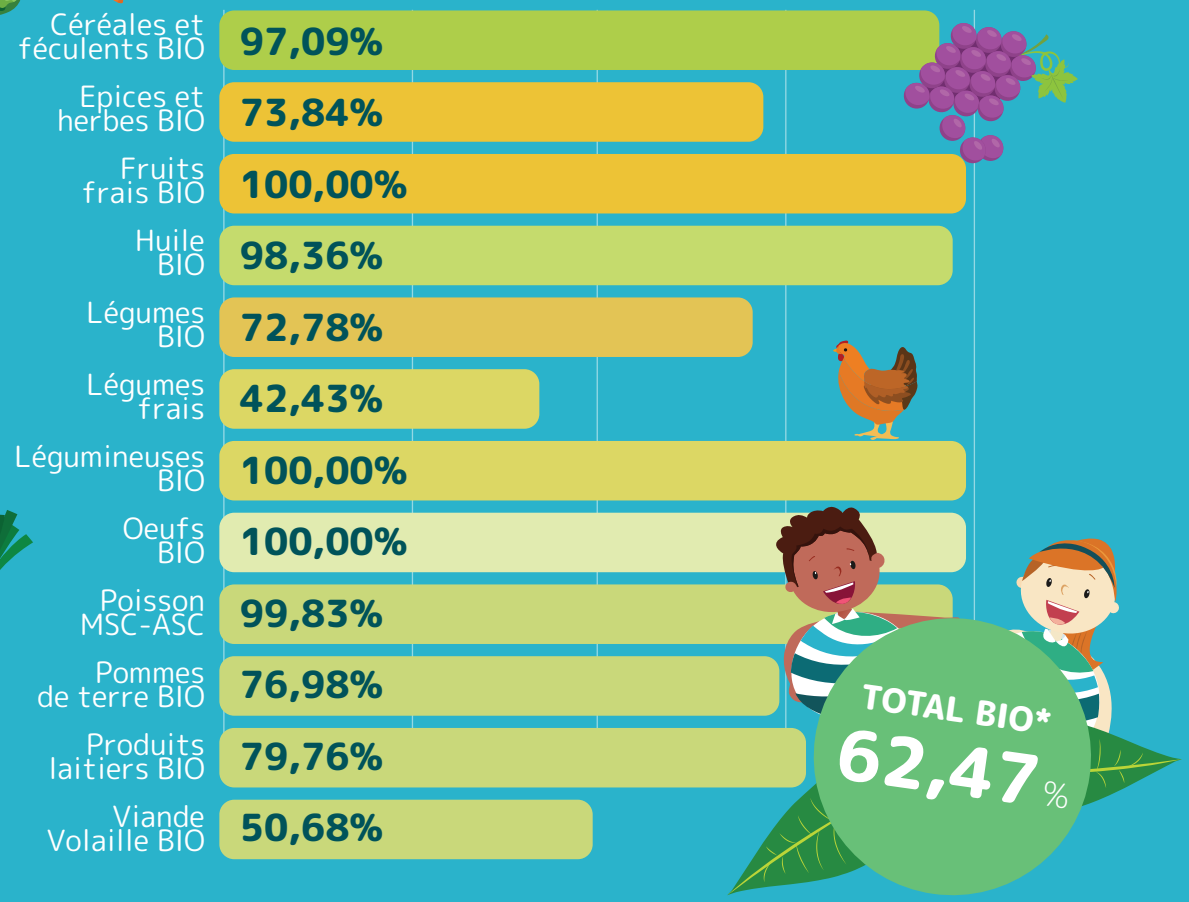
TCO SERVICE

CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

PERFORMANCES TCO SERVICE 2025-2026

Rapport annuel

POURCENTAGE PRODUITS BIO



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

1340 tonnes de CO2

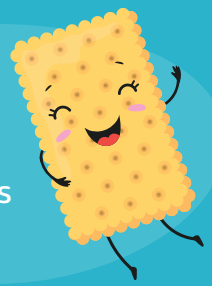
100%

Bananes Fairtrade

Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts



*Chiffres certifiés par un organisme indépendant (Certisys BE-BIO-01) sur base de la valeur des achats