SEPTEMBRE 2026

4J-LC-POT-7
09/2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.35	24/08	25/08	27/08	28/08
POTAGE	Potage **carottes** BIO *Céleri*	Potage **courgettes** BIO *Céleri*	Potage **chou-fleur** BIO *Céleri*	Potage **petits pois** BIO *Céleri*
REPAS	Omelette Ratatouille (**tomates**, **courgettes**, **poivrons**) Riz *Oeufs, Lait, Céleri*	Waterzooï de poissons (poireaux, céleri-rave, **carottes**) Pommes de terre *Gluten (Blé), Poissons, Lait, Céleri*	Pâtes e fagioli (sauce **tomate**, **carottes**, haricots blancs, **céleri vert**) *Gluten (Blé), Céleri*	Filet de poulet **Haricots verts** Pommes de terre ciboulette
DESSERT	Compotine	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Fruit
S.36	31/08	01/09	03/09	04/09
POTAGE	Potage lentilles corail BIO *Céleri*	Potage **brocolis** BIO *Céleri*	Potage **oignons** BIO *Céleri*	Potage **carottes** BIO *Céleri*
REPAS	Raviolis (bœuf) Sauce **tomate**, basilic **Courgettes** Fromage râpé *Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Céleri*	Filet de Merlan **Epinards** à la crème Pommes de terre *Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait*	Couscous (**carottes**, **courgettes**, pois chiches) Semoule *Gluten (Blé), Céleri*	Boulette, sauce liégeoise **Crudités**, vinaigrette Pommes de terre *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.37	07/09	08/09	10/09	11/09
POTAGE	Potage **poireaux** BIO *Céleri*	Potage pois chiches BIO *Céleri*	Potage **courgettes** BIO *Céleri*	Potage **potimarrons** BIO *Céleri*
REPAS	Salade Liégeoise (**haricots verts**, lardons de volaille, dés de pommes de terre) *Céleri, Sulfites*	Pâtes au saumon Sauce aux **brocolis** *Gluten (Blé), Poissons, Lait*	Curry de lentilles (**carottes**, **chou-fleur**, **oignons**, lait de coco) Riz *Céleri, Moutarde*	Saucisse **Crudités**, vinaigrette Pommes de terre *Oeufs, Lait, Moutarde*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.38	14/09	15/09	17/09	**Menu Burger**
POTAGE	Potage **navets** BIO *Céleri*	Potage andalou (**tomates**, **poivrons**) BIO *Céleri*	Potage **poireaux** BIO *Céleri*	Potage **carottes** BIO *Céleri*
REPAS	Boulette de volaille **Fenouil** sauce **tomate** au basilic Boulgour *Gluten (Blé), Oeufs*	Filet de Limande **Carottes** beurrées aux **oignons** Pommes de terre persillées *Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait*	Pâtes au pesto (**courgettes**, **brocolis**, petits pois) Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait*	Hamburger Pain burger/sandwich - **crudités** Steak haché de bœuf Ketchup maison *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde, Sésame*
DESSERT	Fruit	Fromage *Lait*	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.39	21/09	22/09	24/09	25/09
POTAGE	Potage **courgettes** BIO *Céleri*	Potage **butternut** BIO *Céleri*	Potage **oignons** BIO *Céleri*	Potage **tomates** BIO *Céleri*
REPAS	Vol-au-vent de volaille aux **champignons** Riz *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Filet de Colin **Crudités**, vinaigrette Purée de **patates douces** *Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde*	Pâtes veggie sauce **chou-fleur** (**chou-fleur**, soja texturé) *Gluten (Blé), Soja, Céleri*	Carbonnade de bœuf aux **carottes** Pommes de terre *Gluten (Blé), Moutarde*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.40	28/09	29/09		
POTAGE	Potage **potimarrons** BIO *Céleri*	Potage **brocolis** BIO *Céleri*		
REPAS	Filet de poulet **Brocolis** Pommes de terre aux herbes *Lait, Moutarde*	Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, **carottes-**, **poireaux**, **céleri-rave**) *Gluten (Blé), Crustacés, Poissons, Soja, Lait, Céleri*		
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*		

Envie d'en savoir plus sur nos repas ?

Scannez-moi !

- 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

TCO service collabore avec 15 fournisseurs locaux.
Envie de découvrir le contenu des assiettes et d'en savoir plus sur la provenance de nos produits ?

Pourquoi les repas fournis par TCO Service sont-ils bons pour la santé et durables* ?

- Les menus sont pensés par une diététicienne
- Les repas sont cuisinés par un personnel expérimenté
- Les ingrédients sont de qualité
- Les légumes et les fruits sont de saison
- 60% de produits sont BIO (dont 40% BIO et locaux)
- Les bananes et le riz sont équitables
- Le poisson est labellisé « Pêche durable »

TCO Service, un fournisseur de repas engagé aux côtés des enfants toute l'année !

* Un **repas durable** est un repas dont les ingrédients sont **bons pour la santé** et produits d'une façon **qui respecte** la **nature,** les **animaux** et les **agriculteurs.**