



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

A vos marques...  
Prêts... Scannez...  
**Répondez !**



# Participez à notre enquête de satisfaction annuelle

**TCO Service a pour mission de servir des repas sains et durables aux enfants.  
Nous voulons aussi rester à l'écoute de vos attentes.**


Enfants, parents, enseignants, personnel de service ou directions...nous avons besoin  
de votre avis pour mieux vous satisfaire.





Scannez le QR code et complétez  
le formulaire **avant le 28 février.**  
N'attendez plus, ça ne prend que **3 minutes !**

# MENU FEVRIER 2026

| lundi 02 <b>CHANDELEUR</b>   |   | mardi 03  | mercredi 04  | jeudi 05   | vendredi 06 |
|--|---|---|--|--|-------------|
| Potage <b>cresson</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage tomates BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>panais</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>poireaux</b> BIO<br><i>Céleri</i>  | Potage <b>champignons</b> BIO<br><i>Céleri</i>   |             |
|  <b>Carottes</b> Vichy<br>Boudin blanc<br>Pommes de terre persillées<br><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i> |  <b>Crudités</b> , vinaigrette<br>Filet de Merlu<br>Purée<br><i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i> | Bettes à la crème<br>Filet de poulet<br>Pommes de terre en chemise<br><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i> |  Dahl de lentilles corail<br>Chou-fleur persillé<br>Riz<br><i>Céleri, moutarde</i>  | Pâtes, sauce bolognaise (de boeuf) (tomates, <b>carottes</b> , oignons)<br>Fromage râpé<br><i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>   |             |
| <b>Carottes</b> Vichy<br>Mijoté de lentilles vertes<br>Pommes de terre persillées<br><i>Lait, céleri</i>   | <b>Crudités</b> , vinaigrette<br>Œuf dur<br>Purée<br><i>Œufs, lait, moutarde</i>  | Bettes à la crème<br>Falafels<br>Pommes de terre en chemise<br><i>Gluten (blé), lait, céleri</i>            | Dahl de lentilles corail<br>Chou-fleur persillé<br>Riz<br><i>Céleri, moutarde</i>  | Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, <b>carottes</b> , pois/soja)<br>Fromage râpé<br><i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>  |             |
| Crêpe<br><i>Gluten (blé), œufs, lait</i>   | Fruit   | Fruit   | Dessert lacté<br><i>Lait</i>   | Fruit  |             |
| lundi 09   |   | mardi 10  | mercredi 11  | jeudi 12   | vendredi 13 |
| Potage cerfeuil BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>patates douces</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>navets</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage lentilles corail BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>carottes</b> BIO<br><i>Céleri</i>  |             |
| Chou blanc à la crème<br>Boulette de volaille<br>Riz<br><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>  |  Potée aux <b>poireaux</b><br>Filet de Colin<br><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>                            | Petits pois à la française<br>Emincé de poulet<br>Boullghour<br><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>       |  Pâtes (complètes)<br>Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles<br>Fromage râpé<br><i>Gluten (blé), lait, céleri</i> |  <b>Crudités</b> , vinaigrette<br>Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons)<br><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i> |             |
| Chou blanc à la crème<br>Haricots rouges<br>Riz<br><i>Gluten (blé), lait, céleri</i>   | Potée aux <b>poireaux</b><br>Filet de Quorn<br><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>  | Petits pois à la française<br>Omelette<br>Boullghour<br><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>             | Pâtes (complètes)<br>Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles<br>Fromage râpé<br><i>Gluten (blé), lait, céleri</i>   | <b>Crudités</b> , vinaigrette<br>Belgiflette (pommes de terre, brie)<br><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>  |             |
| Fruit  | Biscuit<br><i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>   | Fruit   | Dessert lacté<br><i>Lait</i>   | Fruit  |             |

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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**: boulghour, 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.