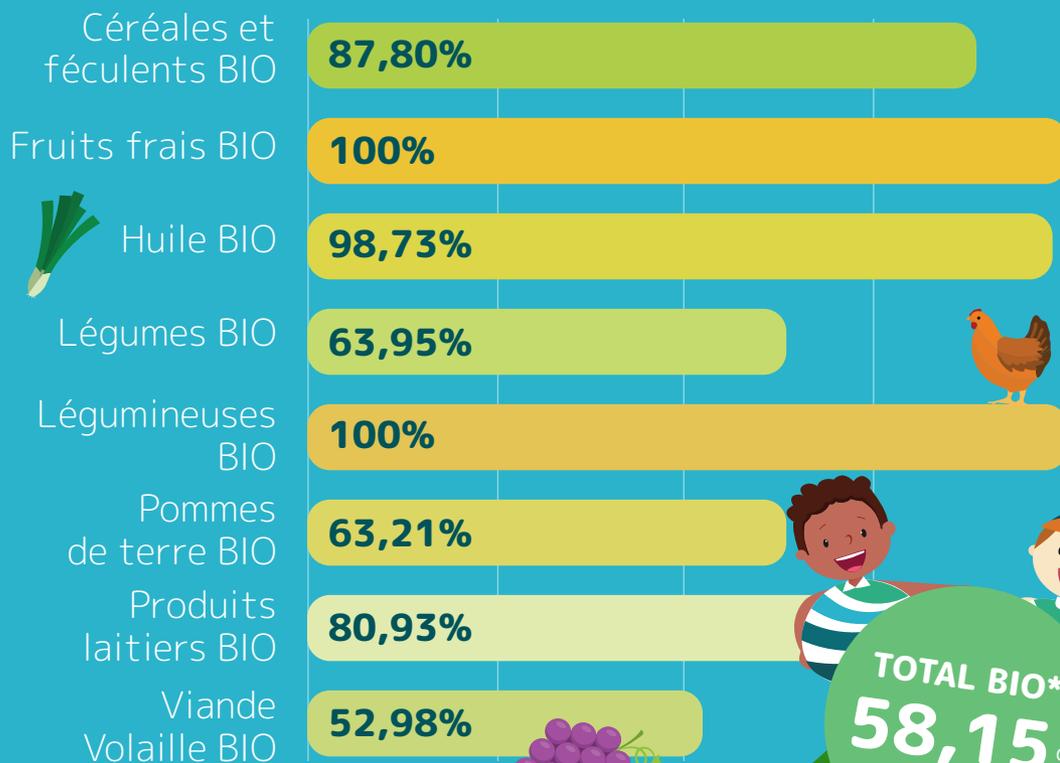


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

## Rapport annuel



### POURCENTAGE PRODUITS BIO



TOTAL BIO\*  
**58,15%**

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

**1120 tonnes de CO2**

**100%**



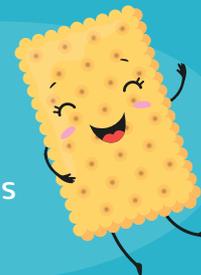
Bananes et chocolat Fairtrade



Potage Bio

**0%**

Huile de palme dans nos desserts



# MENU NOVEMBRE 2024



lundi 4 novembre 2024	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	
Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Potée aux <b>potimarrons</b> Filet de Lieu noir  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 <b>Chou frisé</b> Rôti de porc Riz  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Crudités</b> , vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Alternatives végétariennes					
Mijoté de lentilles aux tomates et petits pois Quinoa  <i>Céleri</i>	Potée aux <b>potimarrons</b> Omelette  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	<b>Chou frisé</b> Lentilles Corail tomates Riz  <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Quorn Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruit	Fruits secs  <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	Dessert lacté  <i>Lait</i>	
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	
<i>Congé</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	
	<b>Brocoli</b> Omelette Purée nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	<b>Poireaux</b> à la crème Rôti de dinde Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons</b> , <b>chou-fleur</b> , pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , <b>oignons</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	
	Alternatives végétariennes				
	<b>Brocoli</b> Omelette Purée nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Curry de <b>poireaux</b> aux lentilles et lait de coco Riz  <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons</b> , <b>chou-fleur</b> , pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes Bolognaise Bolognaise sin carne (tomates, <b>carottes</b> , lentilles) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit	Fruit	Fruit	Fromage  <i>Lait</i>	Fruit	
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	
Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	
 Légumes d'hiver ( <b>panais</b> , <b>carottes</b> , <b>céleri-rave</b> ) Saucisse de campagne Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Sauce saumon- <b>épinards</b>  <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	<b>Chou blanc</b> à la crème Filet de poulet Pommes de terre ciboulette  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Curry de pois chiches à l'Orientale <b>Crudités</b> Wrap ( <i>primaires</i> ) / Riz ( <i>maternelles</i> )  <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), lait, œufs, soja, céleri, moutarde</i>	
Alternatives végétariennes					
Poelée de légumes d'hiver ( <b>panais</b> , <b>carottes</b> , <b>céleri-rave</b> ) aux pois cassés Pommes de terre  <i>Céleri</i>	Pâtes <b>Spinaci</b> e riccotta  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Chou blanc</b> à la crème Œuf dur Pommes de terre ciboulette  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Curry de pois chiches à l'Orientale <b>Crudités</b> Wrap ( <i>primaires</i> ) / Riz ( <i>maternelles</i> )  <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Haricots verts Mini boulettes végétariennes Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), lait, œufs, soja, céleri, moutarde</i>	
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	
Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>butternut</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	
Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes ( <b>poireaux</b> , <b>céleri-rave</b> , <b>carottes</b> ) Waterzooi de poissons Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 <b>Salsifis</b> à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Poulet Massaman ( <b>carottes</b> , <b>brocoli</b> , lait de coco) Riz  <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	
Alternatives végétariennes					
Dhal de lentilles aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature  <i>Céleri, moutarde</i>	Waterzooi de légumes ( <b>poireaux</b> , <b>céleri-rave</b> , <b>carottes</b> ) aux haricots blancs Riz  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Salsifis</b> à la crème Omelette Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Quorn Massaman ( <b>carottes</b> , <b>brocoli</b> , lait de coco) Riz  <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	

 : Plat végétarien  
 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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**: bœuf, 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 bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes). Certifié par [www.certisy.eu](http://www.certisy.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.



OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE



PRIX JUSTE PRODUCTEUR



CERTISYS  
BIO CERTIFICATION



MANGER DEMAIN  
L'alimentation durable en Wallonie

S J V S F A L T V S T U