

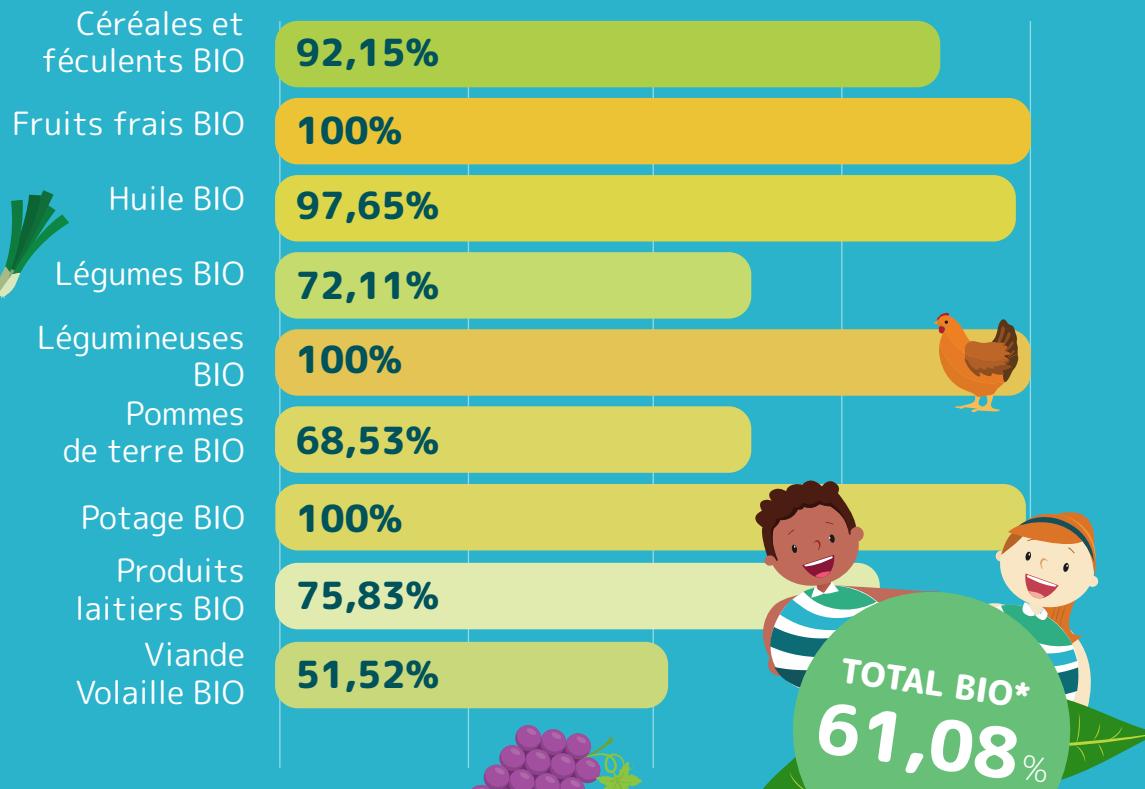


CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

PERFORMANCES TCO SERVICE 2024-2025

Rapport annuel

POURCENTAGE PRODUITS BIO



TOTAL BIO*
61,08%

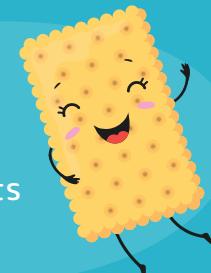
Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit,
une économie de

1140 tonnes de CO2

100%



Bananes
Fairtrade



0%
Huile de palme
dans nos desserts

MENU NOVEMBRE 2025

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Potage carottes BIO Céleri	Potage cresson BIO Céleri	Potage pois chiches BIO Céleri	Potage tomates BIO Céleri	Potage brocolis BIO Céleri
Petits pois au coulis de tomates Boulette de volaille Boulghour Gluten (blé), œufs, céleri	Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri	Chou frisé, sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Riz Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde	Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri	Crudités, vinaigrette Sauté de porc Pommes de terre en chemise Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde
Petits pois au coulis de tomates Filet de Quorn Boulghour Gluten (blé), œufs, céleri	Potée aux potimarrons Omelette aux fines herbes Gluten (blé), œufs, lait, céleri	Chou frisé, sauce curry et lait de coco Lentilles corail Riz Gluten (blé), céleri, moutarde	Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri	Crudités, vinaigrette Falafels, sauce au yaourt Pommes de terre en chemise Gluten (blé), œufs, lait, moutarde, sésame
Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)	Fruit	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Potage céleri-rave BIO Céleri	Congé	Potage cerfeuil BIO Céleri	Potage lentilles corail BIO Céleri	Potage panais BIO Céleri
Carottes Vichy Filet de poulet Pommes de terre persillées Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri		Poireaux à la crème Rôti de dinde Pommes de terre ciboulette Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri	Quinotto crémeux de légumes (haricots, brocolis, petits pois) et ricotta Lait, céleri	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri
Alternatives végétariennes Carottes Vichy Lentilles vertes Pommes de terre persillées Lait, céleri		Poireaux à la crème Burger végétarien Pommes de terre ciboulette Gluten (blé, seigle), soja, lait, céleri, sésame	Quinotto crémeux de légumes (haricots, brocolis, petits pois) et ricotta Lait, céleri	Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, carottes, pois/soja) Fromage râpé Gluten (blé), soja, lait, céleri
Fruit		Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Potage cresson BIO Céleri	Potage potiron BIO Céleri	Potage céleri vert BIO Céleri	Potage navets BIO Céleri	Potage carottes BIO Céleri
Légumes d'automne (panais, carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre nature Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri	Pâtes à la norvégienne saumon-épinards Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri	Haricots verts, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rôties aux herbes Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri	Crudités, vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap (primaires) / Riz (maternelles) Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature Gluten (blé, orge), lait, céleri
Légumes d'automne (panais, carottes, céleri-rave) Mini-boulettes végétariennes Pommes de terre nature Gluten (blé), soja, céleri	Pâtes Spinaci e ricotta Gluten (blé), lait, céleri	Haricots verts, échalotes Œuf dur Pommes de terre rôties aux herbes Œufs, lait, céleri	Crudités, vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap (primaires) / Riz (maternelles) Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde	Brocolis Burger végétarien Pommes de terre nature Gluten (blé, seigle), soja, lait, céleri, sésame
Fruit	Fromage Lait	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Potage oignons BIO Céleri	Potage cerfeuil BIO Céleri	Potage lentilles corail BIO Céleri	Potage champignons BIO Céleri	Potage patates douces BIO Céleri
Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde	Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Riz Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri	Salsifis à la crème Spiringu de porc Pommes de terre persillées Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde	Petits pois Pâtes (complètes) crème de chou-fleur Billes de mozzarella Gluten (blé), lait, céleri	Tajine Tunisien de poulet au citron et olives (carottes oignons) Pommes de terre nature Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri
Carbonnade de Quorn aux carottes Pommes de terre nature Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde	Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Haricots rouges Riz Céleri	Salsifis à la crème Omelette Pommes de terre persillées Gluten (blé), œufs, lait, céleri	Petits pois Pâtes (complètes) crème de chou-fleur Billes de mozzarella Gluten (blé), lait, céleri	Tajine Tunisien au citron et olives (carottes oignons, pois chiches) et noix de cajou Pommes de terre nature Céleri, fruits à coque (noix de cajou)
Fruit	Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit

Vert : Plat végétarien

Poisson : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick

Rouge : 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 : boulgour, 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.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 italienique (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.



MENU
TUNISIEN