



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Ce mois de juin,
un repas 100% BIO
et WALLON au menu



Du 6 au 14 juin 2026, la « Semaine bio » est de retour sous le signe de l'amour.

**Parce que choisir le Bio n'est pas un simple geste,
c'est « Un geste d'amour ».**

Un geste d'amour envers la biodiversité,
les animaux, les produits de qualité et les
consommateurs.

Pour TCO Service, c'est un geste pour la santé
des enfants qui mangent chaque jour nos repas
cuisinés avec **plus de 60% de produits BIO.**

C'est aussi un engagement pour soutenir les
producteurs wallons en agriculture Biologique.



Pommes de terre de la coop.
Paysans, Artisans (Namur)



Carottes de Bel Go Bio (Geer)



Saucisse de campagne
Paysans Bouchers (Strée)












*le Petit
Namurois*

Biscuits artisanaux
le petit Namurois (Sambreville)
et la ferme Nos Pilifs
(Bruxelles).



La semaine bio est organisée par l'Apaq-W.
Pour Plus d'info : <https://www.apaqw.be>

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Potage Andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
 Courgettes sautées au pesto Emincé de porc Riz basmati <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Carottes râpées, vinaigrette Filet de Limande Purée <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Petits pois extra-fins, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rissolées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Pâtes E FAGIOLI (sauce tomate, carottes , céleri, haricots blancs) <i>Gluten (blé), céleri</i>	Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>
<i>Alternatives végétariennes</i>				
Courgettes sautées au pesto Mijoté de lentilles Riz basmati <i>Lait, céleri</i>	Carottes râpées, vinaigrette Omelette Purée <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Petits pois extra-fins, échalotes Dés de Quorn rôtis Pommes de terre rissolées <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	Pâtes E FAGIOLI (sauce tomate, carottes , céleri, haricots blancs) <i>Gluten (blé), céleri</i>	Compote de pommes Falafels Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
Menu BIO et local				
lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates-persil BIO <i>Céleri</i>
 Potée aux carottes BIO Saucisse de campagne BIO <i>Œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) à l'Ostendaise (colin, crevettes, roses, carottes , poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé) crustacés, poissons, lait, céleri</i>	Brocolis beurrés aux petits oignons Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap (graines) / Quinoa (maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	Salade verte , vinaigrette Filet de cuisse de poulet Riz parfumé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>
TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)				
<i>Alternatives végétariennes</i>				
Potée aux carottes BIO Œuf dur BIO <i>Œufs, lait</i>	Pâtes (complètes) sauce crémée aux légumes (carottes , poireaux, céleri-rave) et lentilles corail <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Brocolis beurrés aux petits oignons Burger végétarien Pommes de terre <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>	Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap (graines) / Quinoa (maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	Salade verte , vinaigrette Falafels Riz parfumé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
 Carottes persillées Boulette sauce tomate Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait</i>	 Potée aux épinards Fish sticks sauce tartare <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, moutarde</i>	Chou-fleur au curcuma Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Pâtes, sauce au légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Salade verte , vinaigrette Steak haché de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>
<i>Alternatives végétariennes</i>				
Carottes persillées Haricots blancs, sauce tomate Orge <i>Gluten (orge)</i>	Potée aux épinards Falafels sauce tartare <i>Gluten (blé), œufs, lait, moutarde</i>	Chou-fleur au curcuma Omelette aux fines herbes Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Pâtes, sauce au légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Salade verte , vinaigrette Burger végétarien Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
Menu ETE				
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Spiringue de porc Boullgour <i>Gluten (blé)</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz basmati <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	Bettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Pâtes (complètes) à la parisienne (béchamel de carottes , brocoli , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Concombre, vinaigrette Poulet, sauce barbecue Pommes de terre aux herbes <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>
<i>Alternatives végétariennes</i>				
Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Pois chiches Boullgour <i>Gluten (blé)</i>	Waterzooi de légumes (poireaux, céleri, carottes) aux haricots blancs Riz basmati <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Bettes à la crème Œuf dur Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, lait</i>	Pâtes (complètes) à la parisienne (béchamel de carottes , brocoli , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Concombre, vinaigrette Dés de Quorn rôtis, sauce barbecue Pommes de terre aux herbes <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruit	Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage Andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>
Fenouil au coulis de tomate et basilic Emincé de volaille Riz parfumé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Haricots princesse Filet de Hoki, sauce citronnée Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	Légumes de saison Omelette Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Couscous (carottes , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce fromagère aux petits pois Lardons <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
<i>Alternatives végétariennes</i>				
Fenouil au coulis de tomate et basilic Haricots rouges Riz parfumé <i>Céleri</i>	Haricots princesse Mini-boulettes végétariennes Pommes de terre <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>	Légumes de saison Omelette Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Couscous (carottes , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes (complètes) Sauce fromagère aux petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Fruit	Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, Merlan, Limande, 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: boullgour, 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.be (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

