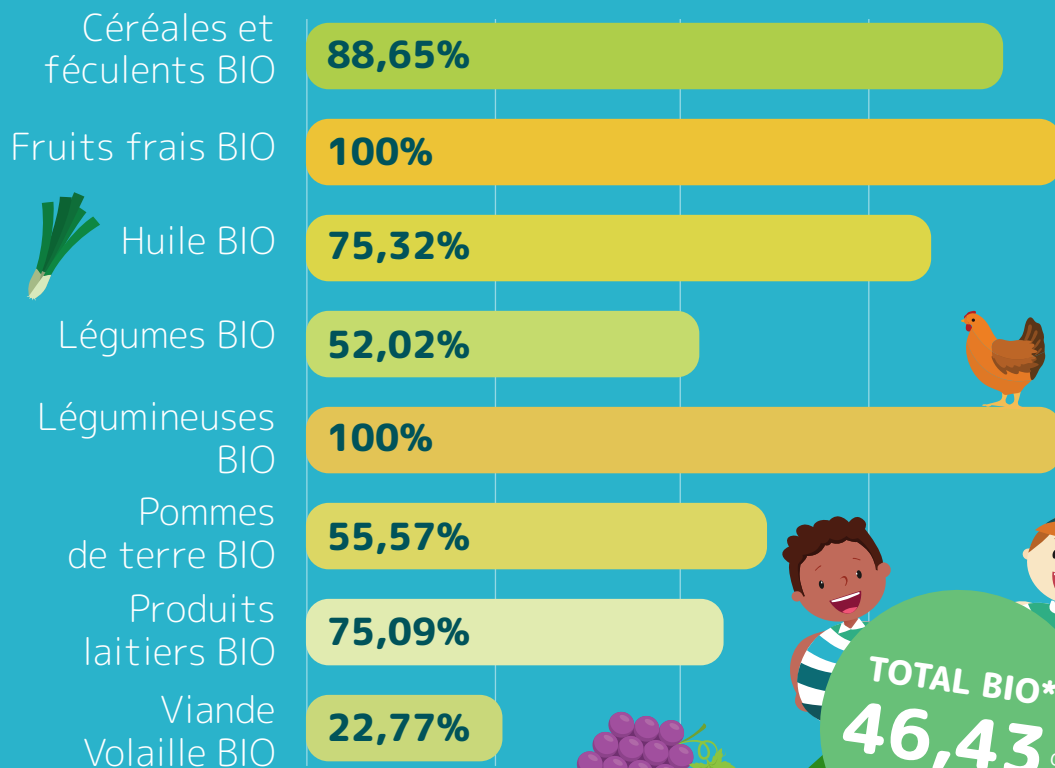


PERFORMANCES TCO SERVICE 2022-2023

Rapport annuel des écoles communales de Woluwé-Saint-Lambert



POURCENTAGE PRODUITS BIO



TOTAL BIO*
46,43%

Deux repas végétariens sont servis par semaine aux enfants soit,
une économie de

50 tonnes de CO2

100%



Bananes et chocolat Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts



MENU NOVEMBRE 2023

ECOLE DE WOLUWE ST LAMBERT

AUTOMNE

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons -tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>
Epinards à la crème Filet de poulet Riz <i>Gluten (blé, orge), céleri, lait, œufs</i>	 Navets au coulis de tomates Omelette Quinoa <i>Céleri, œufs, lait</i>	 Chou frisé Rôti de porc Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Compote Boulette de volaille Frites / Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, arachides</i>	 Potée aux carottes Ouf dur <i>Oeufs, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Rôti de dinde Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (potimarrons , chou-fleur , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes -tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Légumes oubliés (panais , céleri-rave , topinambour) Omelette Pommes de terre <i>Oeufs, lait, céleri, Gluten (blé)</i>	Céleri Filet de poulet Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes Saumon Epinards aux lentilles <i>Gluten (blé), poissons, gluten, lait, céleri</i>	 Haricots verts Burger végétarien Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
Poulet Massaman (carottes, brocoli , lait de coco) Riz  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, moutarde, céleri</i>	 Dhal de lentilles aux carottes Frites / Pommes de terre <i>Céleri, moutarde, arachides</i>	 Salsifis à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons (Lieu, Colin) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	

THAÏLANDE

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé 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: 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).

70% local: 70% 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.

