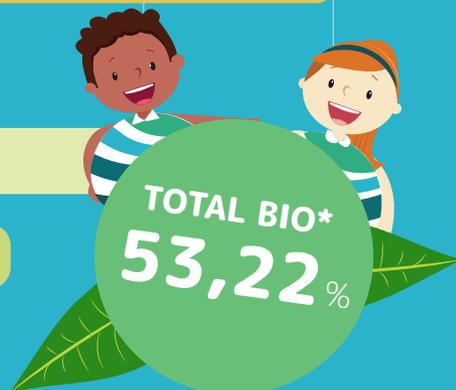
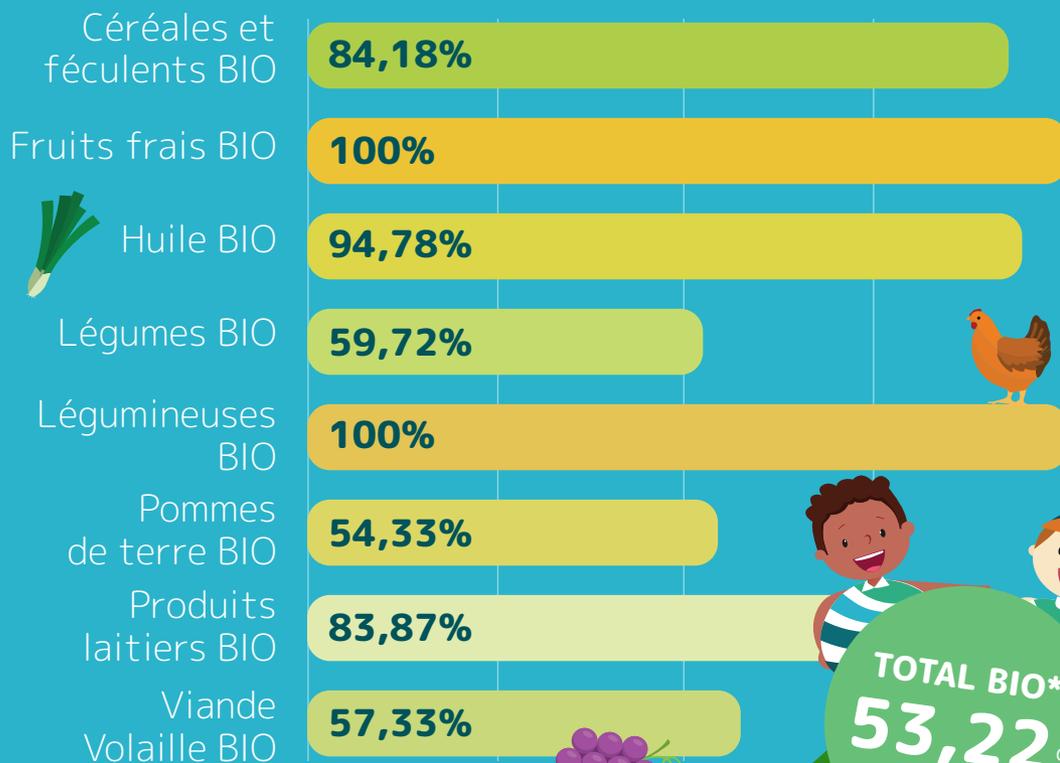


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

Rapport annuel  
des écoles communales de Woluwé-Saint-Lambert



## POURCENTAGE PRODUITS BIO



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

**112**  
tonnes de CO2

**100%**



Bananes et  
chocolat Fairtrade



Potage Bio

**0%**

Huile de palme  
dans nos desserts



## MENU NOVEMBRE 2024

### ECOLE COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

AUTOMNE

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> <i>Céleri</i>
<b>Carottes</b> Filet de poulet Pommes de terre  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Petits pois, coulis de tomates Omelette Quinoa  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités ( <b>salade iceberg</b> ), vinaigrette Rôti de porc Riz  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, œufs</i>	 Potée aux <b>potimarrons</b> Filet de Lieu noir  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit 
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<i>Congé</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
	Cuidités ( <b>carottes</b> , haricots, <b>navets</b> , petits pois), vinaigrette  Omelette Frites / Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde, tarachides</i>	<b>Brocoli</b> Boulette de volaille Purée nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Poireaux</b> à la crème Filet de colin Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	 Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons</b> , <b>chou-fleur</b> , pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes, oignons</b> ) Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Légumes d'hiver ( <b>panais</b> , <b>carottes, céleri-rave</b> ) Oeuf dur Frites / Pommes de terre  <i>Œufs, céleri, tarachides</i>	<b>Chou blanc</b> à la crème Filet de poulet Pommes de terre ciboulette  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Epinards</b> Saumon Pommes de terre  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, 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>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	 Riz cantonnais végétarien ( <b>carottes</b> , petits pois, œufs)	 <b>Salsifis</b> à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes ( <b>poireaux, céleri-rave, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois -lentilles vertes  <i>Gluten (blé), lait, céleri</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>

 : 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, oeufs, 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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.