



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

TCO Service propose au moins **1x/semaine** un repas végétarien.

Le repas végétarien a pris sa place, chaque semaine, dans les menus des cantines scolaires qui s'orientent vers **une alimentation durable**.

Le conseil supérieur de la santé recommande aux adultes de manger des légumineuses toutes les semaines!

Alors commençons à prendre cette bonne habitude dès les bancs de l'école.

Certaines cantines en proposent déjà 2 !

Ces repas ne contiennent pas de viande ni de volaille. Ils peuvent contenir des produits laitiers et des œufs.

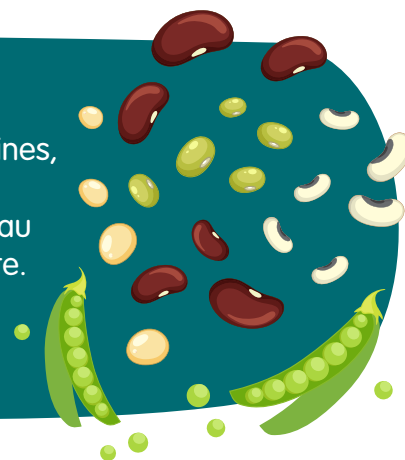
Mais notre source de protéine préférée, comme substitut à la viande, ce sont les légumineuses et les céréales.

Elles se trouvent dans des plats venus d'Inde (le Dahl de lentilles corail), de pays méditerranéens (Pasta et fagioli, couscous végété) ou de l'Amérique latine (Chili sin carne) et encore bien d'autres...

Pourquoi on aime les légumineuses ?

Elles apportent des glucides complexes*, des protéines, des fibres et des minéraux.

Elles ont un faible impact environnemental (peu d'eau pour les cultiver) et elles nourrissent les sols en azote. Elles se conservent longtemps séchées et sont peu coûteuses



*Les glucides complexes sont digérés plus lentement par l'organisme et donc, fournissent une énergie durable. Ils sont le « carburant » de l'organisme.

MENU FEVRIER 2025

ECOLE COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT



lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Légumes chinois (carottes , chou blanc, poireaux) Poulet, sauce aigre-douce NOUVEL AN CHINOIS <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i> Chou blanc à la crème Omelette Boulghour / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri / arachides</i>	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i> Salsifis Porc au curry Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Potée aux épinards Filet de merlu <i>Gluten (blé), poissons, lait, soja, céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Dahl de lentilles corail aux tomates, carottes et lait de coco Riz <i>Céleri, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Potage patates douces BIO <i>Céleri</i> Brocoli Boulette (de volaille) Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i> Ratatouille d'hiver (tomates, carottes , champignons) Œuf dur Orge <i>Gluten (orge), œufs, céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Poireaux à la crème Spiringue de porc Riz persillé <i>Gluten (blé), lait, moutarde</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i> Crudités , vinaigrette Filet de colin Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Potage chicons BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) au pesto vert et brocoli Lentilles vertes Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Potage épinards BIO <i>Céleri</i> Carottes Rosbif, sauce poivre doux Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde / arachides</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Petits pois, échalotes Omelette Semoule <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i> Bettes à la crème Rôti de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Fenouil, sauce tomate Filet de Hoki Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	CARNAVAL Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i> Sauce Arlequin aux petits légumes Burger végétarien Purée ciboulette <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Orange des Gilles

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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: boulghour, 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 boeuf, 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 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.

START

