



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

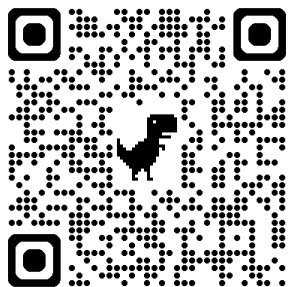
TCO Service a besoin de ton avis !

Salut!

Donne nous ton avis sur les menus préparés par TCO Service pour la cantine de ton école.

Si ton nom est tiré au sort, tu gagneras un assortiment de délicieux biscuits bio et locaux **de la biscuiterie namuroise, miam !**

Renvoie-nous tes réponses **avant le 31 mars** en scannant le QR Code ou en nous envoyant un mail à concours@tcoservice.com



Attention, n'oublie pas d'indiquer ton nom, ton prénom et le nom de ton école.



Quel est ton repas préféré dans les menus de TCO Service ?

Quel est le repas que tu aimes le moins ?

As-tu une suggestion de repas à nous faire ?

MENU MARS 2025

ECOLE COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>  Sausisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>  Petits pois à la française Omelette, sauce légère tomatée Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Haricots verts à l' échalote Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>  Potée aux carottes Filet de lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>  Pâtes complètes Sauce ricotta et épinards <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 oignons BIO <i>Céleri</i>  Choucroute Sausisse de Francfort Purée <i>Lait, céleri, moutarde</i> 	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>  Poireaux à la crème Œuf dur Pommes de terre / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Choux de Bruxelles Emincés de volaille Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>  Crudités, vinaigrette Filet de colin Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>  Couscous de légumes du chef (carottes, chou-fleur, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>  Chou-fleur Œufs brouillés Riz <i>Œufs, lait, céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>  Potée aux chicons Rôti de porc <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>  Filet de Cabillaud, sauce créole (tomates, courgettes) Purée de patates douces <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>  Ragoût végétarien (tomates, carottes, haricots blancs, céleri) Pommes de terre <i>Céleri</i>
Fruit	Dessert lacté <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 31				
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Epinards à la crème Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>				
Fruit				

 : 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: 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 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.

