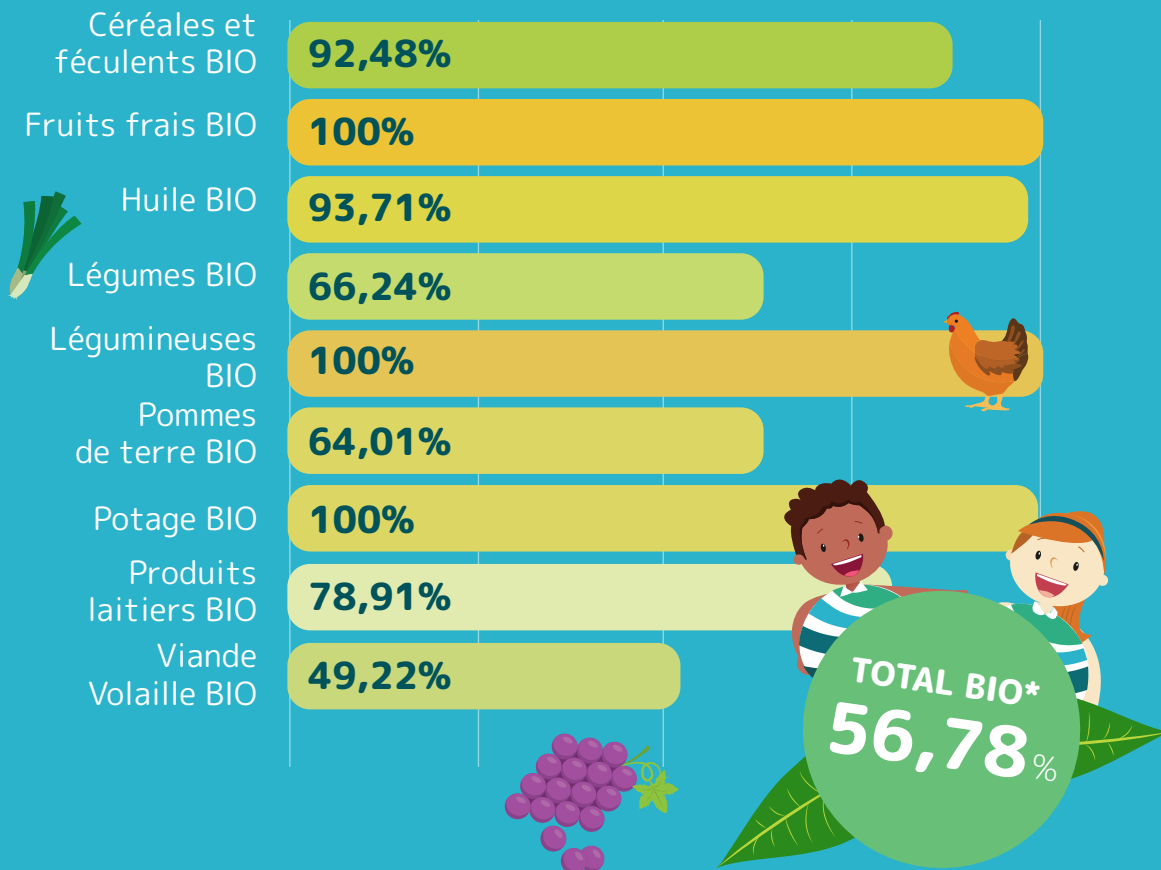


PERFORMANCES TCO SERVICE 2024-2025

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

1140
tonnes de CO2

100%



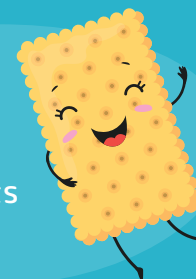
Bananes Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts



MENU NOVEMBRE 2025

ECOLE COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>
Compote Boulette de volaille Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	Petits pois au coulis de tomates Omelette Boulghour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Chou frisé , sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), 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>	Fruit
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	 Cuidités , vinaigrette Sauté de porc Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, arachides</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>
 Cuidités , vinaigrette Sauté de porc Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde, arachides</i>		Poireaux à la crème Rôti de dinde Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Carottes Vichy Filet de Colin Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Quinotto crémeux de légumes (haricots, brocolis , petits pois) et ricotta <i>Lait, céleri</i>
Fruit		Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>
Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	Légumes d'automne (panais carottes , céleri-rave) Omelette Pommes de terre nature / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, arachides</i>	Haricots verts, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rôties aux herbes <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon- épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Carottes Œuf brouillés Pommes de terre nature <i>Œufs, lait, céleri</i>	 Salsifis à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Petits pois Pâtes (complètes) crème de chou-fleur Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Dessert lacté <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, 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, 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.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.