



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

A vos marques...
Prêts... Scannez...
Répondez !



Participez à notre enquête de satisfaction annuelle

**TCO Service a pour mission de servir des repas sains et durables aux enfants.
Nous voulons aussi rester à l'écoute de vos attentes.**










Enfants, parents, enseignants, personnel de service ou directions...nous avons besoin
de votre avis pour mieux vous satisfaire.






Scannez le QR code et complétez
le formulaire **avant le 28 février.**
N'attendez plus, ça ne prend que **3 minutes !**

MENU FEVRIER 2026

ECOLES COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 02		mardi 03		mercredi 04		jeudi 05		vendredi 06	
INDONESIE									
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
Riz pilaf façon nasi-goreng (haricots, chou-fleur, oignons) Emincé de volaille Sauce aigre-douce aux poivrons <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>		 Carottes Vichy Œufs brouillés Pommes de terre persillées / Frites <i>Œufs, lait, /arachides</i>		 Bettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Purée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	
 Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Yaourt aux fruits <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 09		mardi 10		mercredi 11		jeudi 12		vendredi 13	
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage panais BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	
Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>		 Chou blanc à la crème Omelette aux fines herbes Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Petits pois à la française Spiringue de porc Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>		 Potée aux poireaux Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Sauce aux légumes (tomates, carottes) et lentilles Boulghour Fromage râpé <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 labélisé 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 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.

