



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Ce mois de juin,
un repas 100% BIO
et WALLON au menu



Du 6 au 14 juin 2026,
la « Semaine bio » est de retour
sous le signe de l'amour.

**Parce que choisir le Bio n'est pas un simple geste,
c'est « Un geste d'amour ».**

Un geste d'amour envers la biodiversité,
les animaux, les produits de qualité et les
consommateurs.

Pour TCO Service, c'est un geste pour la santé
des enfants qui mangent chaque jour nos repas
cuisinés avec **plus de 60% de produits BIO.**

C'est aussi un engagement pour soutenir les
producteurs wallons en agriculture Biologique.



Pommes de terre de la coop.
Paysans, Artisans (Namur)



Carottes de Bel Go Bio (Geer)



Saucisse de campagne
Paysans Bouchers (Strée)



**Le Petit
Namurois**

Biscuits artisanaux
le petit Namurois (Sambreville)
et la ferme Nos Pilifs
(Bruxelles).






La semaine bio est organisée par l'Apaq-W.
Pour Plus d'info : <https://www.apaqw.be>

MENU JUIN - JUILLET 2026

ECOLE COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>
Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Courgettes sautées au pesto Omelette Riz basmati <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Petits pois extra-fins, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rissolées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Carottes râpées, vinaigrette Filet de Limande Purée <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes E FAGIOLI (sauce tomate, carottes , céleri, haricots blancs) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, /arachides</i>	 Potée aux carottes BIO Œuf dur BIO <i>Œufs, lait</i>	 Brocolis beurrés aux petits oignons Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Pâtes (complètes) à l'Ostendaise (colin, crevettes, roses, carottes , poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap <i>(primaires)</i> / Quinoa <i>(maternelles)</i> <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>
Fruit	Yaourt BIO <i>Lait</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)				
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Carottes persillées Filet de cuisse de poulet Riz parfumé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Crudités , vinaigrette Omelette, sauce tomate Pommes de terre <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Chou-fleur au curcuma Spiringue de porc Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>	 Potée aux épinards Fish sticks sauce tartare <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, moutarde</i>	 Pâtes, sauce au légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>
Cuidités , vinaigrette Steak haché de bœuf Pommes de terre / Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, /arachides</i>	 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Omelette Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Bettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poisson (Colin) Riz basmati <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) à la parisienne (béchamel de carottes , brocoli, mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
				
lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Cuidités , vinaigrette Poulet, sauce barbecue Pommes de terre aux herbes <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Fenouil au coulis de tomate et basilic Œufs brouillés Riz parfumé <i>Œufs, lait, céleri</i>	Petits pois extra-fins Emincé de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Haricots princesse Filet de Hoki, sauce citronnée Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Couscous (carottes , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épautre), 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, Merlan, Limande, 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 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.

