

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S.45		03/11	04/11	Menu Automne	06/11
POTAGE		Oignons BIO Céleri	Carottes BIO Céleri	Céleri vert BIO Céleri	Chou-fleur BIO Céleri
REPAS		Omelette Purée de potimarrons Oeufs, Lait, Céleri	Emincé de poulet Chou frisé au lait de coco Riz Gluten (Blé), Céleri, Moutarde	Pâtes sauce aux champignons des bois Fromage râpé Gluten (Blé), Lait, Céleri	Sauté de porc Compote Pommes de terre Moutarde
Alternative					Sauté de porc Compote Frites Arachides, Moutarde
DESSERT		Fromage Lait	Fruit	Yaourt aux fruits Lait	Fruit
S.46	09/11	10/11	11/11	12/11	13/11
POTAGE	Panais BIO Céleri	Cresson BIO Céleri		Potiron BIO Céleri	Céleri vert BIO Céleri
REPAS	Mijoté de lentilles Mousseline de carottes au maïs Pommes de terre au persil Lait, Céleri, Moutarde	Poisson de la mer (Colin) Crudités, vinaigrette Riz Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde		Couscous (potiron, chou-fleur, pois chiches) Semoule Gluten (Blé), Céleri	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates, carottes, oignons) Fromage râpé Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)		Yaourt Lait	Fruit
S.47	16/11	17/11	18/11	Menu Indien	20/11
POTAGE	Céleri-rave BIO Céleri	Lentilles corail BIO Céleri	Carottes BIO Céleri	Cerfeuil BIO Céleri	Panais BIO Céleri
REPAS	Omelette Légumes d'automne (carottes, panais, céleri-rave) Pommes de terre Oeufs, Lait, Céleri	Pâtes au saumon et aux épinards Gluten (Blé), Poissons, Lait	Emincé de poulet Brocolis Pommes de terre rissoles Lait	Curry de lentilles et patates douces Crudités, sauce yaourt Riz (maternelles) Wrap (primaires) Gluten (Blé), Lait, Céleri, Moutarde	Filet de poulet Haricots princesse Pommes de terre
Alternative	Omelette Légumes d'automne (carottes, panais, céleri-rave) Frites Oeufs, Arachides, Lait, Céleri				
DESSERT	Fruit	Fromage Lait	Fruit	Yaourt aux fruits Lait	Fruit
S.48	23/11	24/11	25/11	26/11	27/11
POTAGE	Brocolis BIO Céleri	Butternut BIO Céleri	Pois chiches BIO Céleri	Navets BIO Céleri	Cresson BIO Céleri
REPAS	Dahl de lentilles corail aux carottes Riz Céleri	Filet de poisson (Merlan) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Quinoa Gluten (Blé), Poissons, Soja	Viande de porc Salsifis à la crème Pommes de terre au persil Gluten (Blé), Lait, Moutarde	Pâtes crémeuses au potiron et brocolis Fromage râpé Gluten (Blé), Lait, Céleri	Emincé de poulet Chou-fleur aux herbes Purée de patates douces Lait
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
S.49	30/11				
POTAGE	Cerfeuil BIO Céleri				
REPAS	Burger végétarien Chou rouge aux pommes Pommes de terre Gluten (Blé), Soja, Lait, Moutarde				
DESSERT	Fruit				

- 🌿 Plat végétarien
🐟 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
🍖 Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

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. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

62.47%
Produits BIO
en 2025-2026



75%
Fruits et
légumes
de saison



74%
Produits BIO
et/ou locaux



100%
Potages
BIO

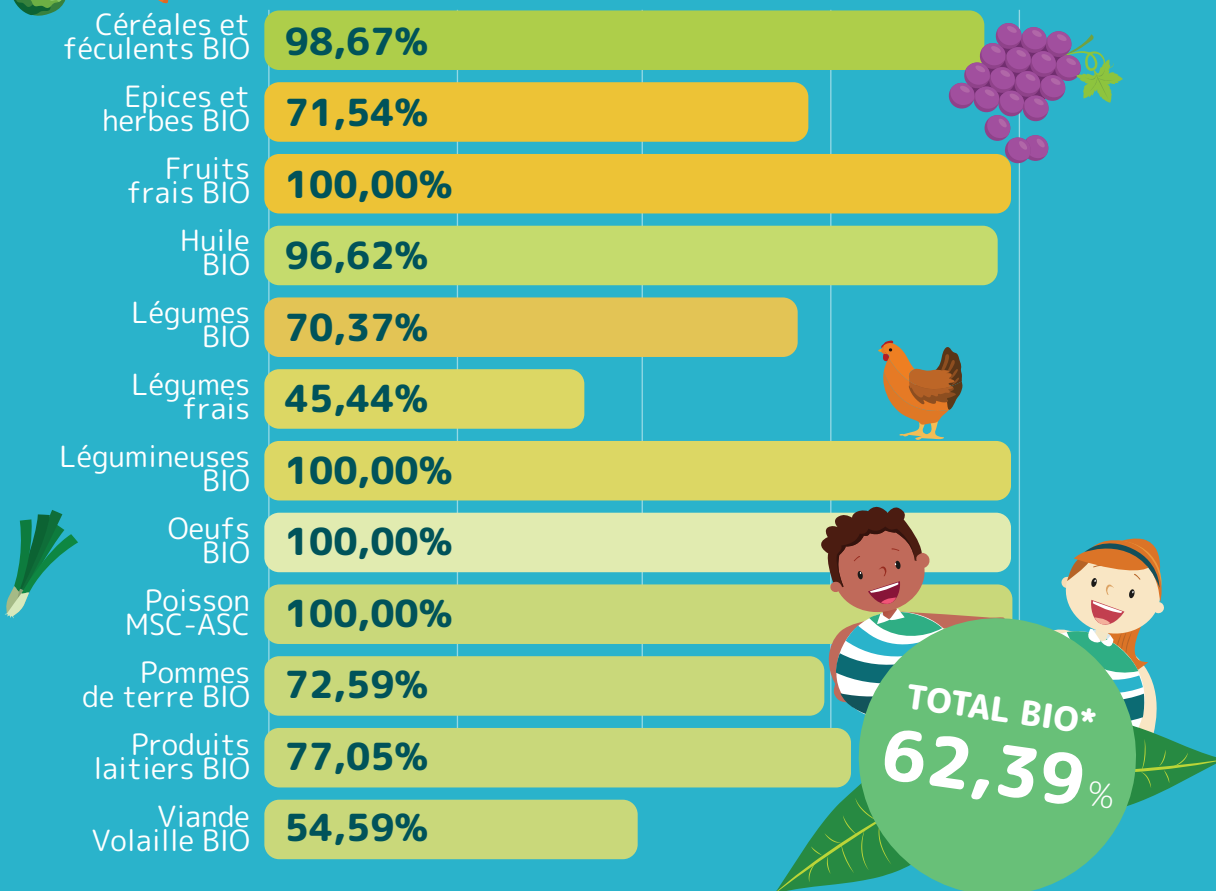


PERFORMANCES TCO SERVICE 2025-2026

Rapport annuel des écoles communales de Woluwé-Saint-Lambert



POURCENTAGE PRODUITS BIO



Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit, **une économie de**

1340
tonnes de CO2

100%



Bananes Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts

