



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

| lundi 02  |  | mardi 03  |  | jeudi 05  |  | vendredi 06   |  |
|---|--|---|--|---|--|---|--|
| Potage <b>cresson</b> BIO<br><i>Céleri</i>  |  | Potage tomates BIO<br><i>Céleri</i>   |  | Potage <b>poireaux</b> BIO<br><i>Céleri</i>   |  | Potage <b>champignons</b> BIO<br><i>Céleri</i>  |  |
|  <b>Carottes</b> Vichy<br>Boudin blanc<br>Pommes de terre persillées<br><br><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i> |  |  <b>Crudités</b> , vinaigrette<br>Filet de Merlu<br>Purée<br><br><i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i> |  |  Dahl de lentilles corail<br>Chou-fleur persillé<br>Riz<br><br><i>Céleri, moutarde</i>   |  | Pâtes, sauce<br>bolognaise (de bœuf)<br>(tomates, <b>carottes</b> , <b>oignons</b> )<br>Fromage râpé<br><br><i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>   |  |
| Crêpe<br><i>Gluten (blé), œufs, lait</i>  |  | Fruit   |  | Dessert lacté<br><i>Lait</i>  |  | Fruit   |  |
|   |  |   |  |   |  |   |  |
| lundi 09  |  | mardi 10  |  | jeudi 12  |  | vendredi 13   |  |
| Potage cerfeuil BIO<br><i>Céleri</i>  |  | Potage <b>patates douces</b> BIO<br><i>Céleri</i>   |  | Potage lentilles corail BIO<br><i>Céleri</i>  |  | Potage <b>carottes</b> BIO<br><i>Céleri</i>   |  |
| Chou blanc à la crème<br>Boulette de volaille<br>Riz<br><br><i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>   |  |  Potée<br>aux <b>poireaux</b><br>Filet de Colin<br><br><i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>                         |  |  Pâtes (complètes)<br>Sauce aux légumes<br>(tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles<br>Fromage râpé<br><br><i>Gluten (blé), lait, céleri</i> |  |  <b>Crudités</b> , vinaigrette<br>Belgiflette<br>(pommes de terre, brie, lardons)<br><br><i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i> |  |
| Fruit   |  | Biscuit<br><i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>   |  | Dessert lacté<br><i>Lait</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, oeufs, 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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

