



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>

lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Potage Andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
 Courgettes sautées au pesto Emincé de porc Riz basmati <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Carottes râpées, vinaigrette Filet de Limande Purée <i>Gluten (blé, seigle), oeufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes E FAGIOLI (sauce tomate, carottes , céleri, haricots blancs) <i>Gluten (blé), céleri</i>	Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
Menu BIO et local			
lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates-persil BIO <i>Céleri</i>
 Potée aux carottes BIO Saucisse de campagne BIO <i>Œufs, lait, céleri</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 <small>(primaires)</small> / Quinoa <small>(maternelles)</small> <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	Salade verte , vinaigrette Filet de cuisse de poulet Riz parfumé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>
Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)			
lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
 Carottes persillées Boulette sauce tomate Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait</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>	Salade verte , vinaigrette Steak haché de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Spiringue de porc Boullgour <i>Gluten (blé)</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons 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>	Concombre, vinaigrette Poulet, sauce barbecue Pommes de terre aux herbes <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert du jour <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, Merlan, Limande, fish stick

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: boullgour, 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 (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.

