

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.35	24/08	25/08	27/08	28/08
POTAGE				
REPAS	Pas de repas chaud / potage durant la première semaine			
DESSERT				
S.36	31/08	01/09	03/09	04/09
POTAGE	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Raviolis (bœuf) Sauce tomate , basilic Courgettes Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Céleri</i>	 Filet de Merlan Epinards à la crème Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	 Couscous (carottes, courgettes , pois chiches) Semoule <i>Gluten (Blé), Céleri</i>	 Boulette, sauce liégeoise Crudités , vinaigrette Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde</i>
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.37	07/09	08/09	10/09	11/09
POTAGE	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Salade Liégeoise (haricots verts , lardons de volaille, dés de pommes de terre) <i>Céleri, Sulfites</i>	 Pâtes au saumon Sauce aux brocolis <i>Gluten (Blé), Poissons, Lait</i>	 Curry de lentilles (carottes, chou-fleur, oignons , lait de coco) Riz <i>Céleri, Moutarde</i>	 Saucisse Crudités , vinaigrette Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.38	14/09	15/09	17/09	 Menu Burger
POTAGE	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Boulette de volaille Fenouil sauce tomate au basilic Boulgour <i>Gluten (Blé), Oeufs</i>	 Filet de Limande Carottes beurrées aux oignons Pommes de terre persillées <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	 Pâtes au pesto (courgettes, brocolis , petits pois) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait</i>	Hamburger Pain burger/sandwich - crudités Steak haché de bœuf Ketchup maison <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde, Sésame</i>
DESSERT	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.39	21/09	22/09	24/09	25/09
POTAGE	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Vol-au-vent de volaille aux champignons Riz <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	 Filet de Colin Crudités , vinaigrette Purée de patates douces <i>Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde</i>	 Pâtes veggie sauce chou-fleur (chou-fleur , soja texturé) <i>Gluten (Blé), Soja, Céleri</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Moutarde</i>
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.40	28/09	29/09	 Envie d'en savoir plus sur nos repas ? Scannez-moi ! 	
POTAGE	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		
REPAS	Filet de poulet Brocolis Pommes de terre aux herbes <i>Lait, Moutarde</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes , poireaux , céleri-rave) <i>Gluten (Blé), Crustacés, Poissons, Soja, Lait, Céleri</i>		
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>		

-  Plat végétarien
-  Poisson labellisé 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



TCO service collabore avec 15 fournisseurs locaux.
Envie de découvrir le contenu des assiettes et d'en savoir plus sur la provenance de nos produits ?



Pourquoi les repas fournis par TCO Service sont-ils bons pour la santé et durables* ?

- Les menus sont pensés par une diététicienne
- Les repas sont cuisinés par un personnel expérimenté
- Les ingrédients sont de qualité
- Les légumes et les fruits sont de saison
- 60% de produits sont BIO (dont 40% BIO et locaux)
- Les bananes et le riz sont équitables
- Le poisson est labellisé « Pêche durable »

TCO Service, un fournisseur de repas engagé aux côtés des enfants toute l'année !

* Un **repas durable** est un repas dont les ingrédients sont **bons pour la santé** et produits d'une façon **qui respecte la nature, les animaux et les agriculteurs.**