

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.45		03/11	Menu Automne	06/11
POTAGE		Cresson BIO <i>Céleri</i>	Potiron BIO <i>Céleri</i>	Céleri vert BIO <i>Céleri</i>
REPAS		 Omelette Purée de potimarrons <i>Oeufs, Lait, Céleri</i>	 Pâtes sauce aux champignons des bois Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	 Sauté de porc Compote Pommes de terre <i>Moutarde</i>
DESSERT		Fruit	Raisins secs (maternelles) /Mix de fruits secs (primaires) <i>Fruits à coque (Noix, Noisettes, Noix de cajou)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.46	09/11	10/11	12/11	13/11
POTAGE	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Panais BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Filet de poulet Mousseline de carottes au maïs Pommes de terre au persil <i>Lait, Moutarde</i>	 Poisson de la mer (Colin) Crudités , vinaigrette Riz <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde</i>	 Couscous (potiron, chou blanc , pois chiches) Semoule <i>Gluten (Blé), Céleri</i>	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait</i>
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.47	16/11	17/11	Menu Indien	20/11
POTAGE	Brocolis BIO <i>Céleri</i>	Butternut BIO <i>Céleri</i>	Tomates BIO <i>Céleri</i>	Cresson BIO <i>Céleri</i>
REPAS	 Saucisse (porc) Légumes d'automne (carottes, panais, céleri-rave) Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde</i>	 Pâtes au poisson (Hoki) et aux épinards <i>Gluten (Blé), Poissons, Lait</i>	 Curry de lentilles et patates douces Crudités , sauce yaourt Riz (maternelles) /Wrap (primaires) <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri, Moutarde</i>	Filet de poulet Haricots princesse Pommes de terre
DESSERT	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>
S.48	23/11	24/11	26/11	27/11
POTAGE	Cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Champignons BIO <i>Céleri</i>	Poireaux BIO <i>Céleri</i>	Carottes BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Moutarde</i>	 Filet de poisson (Merlan) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Quinoa <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja</i>	 Pâtes crémeuses au potiron et brocolis Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	Emincé de poulet Chou-fleur aux herbes Purée de patates douces <i>Lait</i>
DESSERT	Fruit	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.49	30/11			
POTAGE	Potimarrons BIO <i>Céleri</i>			
REPAS	Filet de poulet Chou rouge aux pommes Pommes de terre			
DESSERT	Fruit			

 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



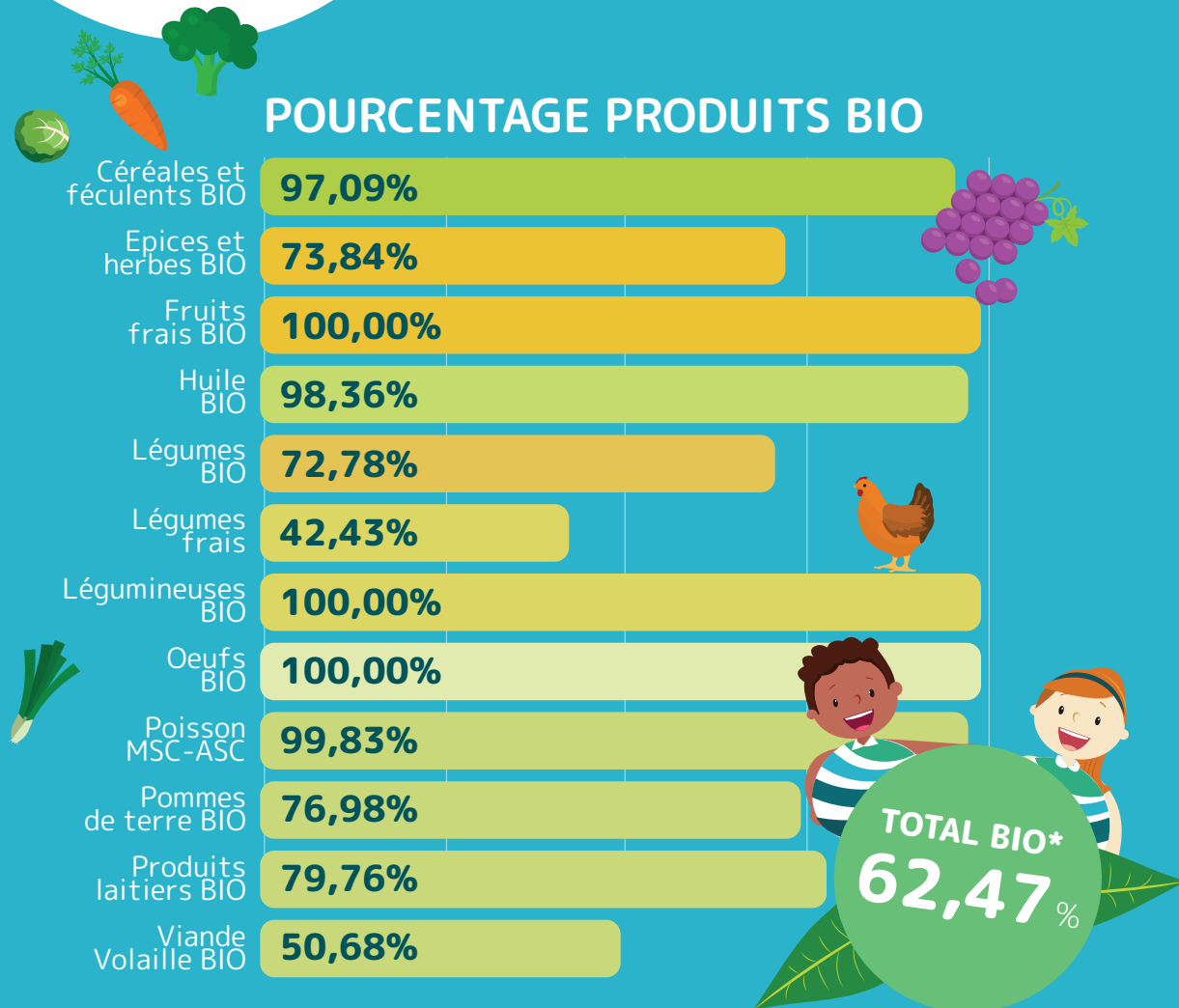
100%
Potages
BIO



PERFORMANCES TCO SERVICE 2025-2026

Rapport annuel

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

