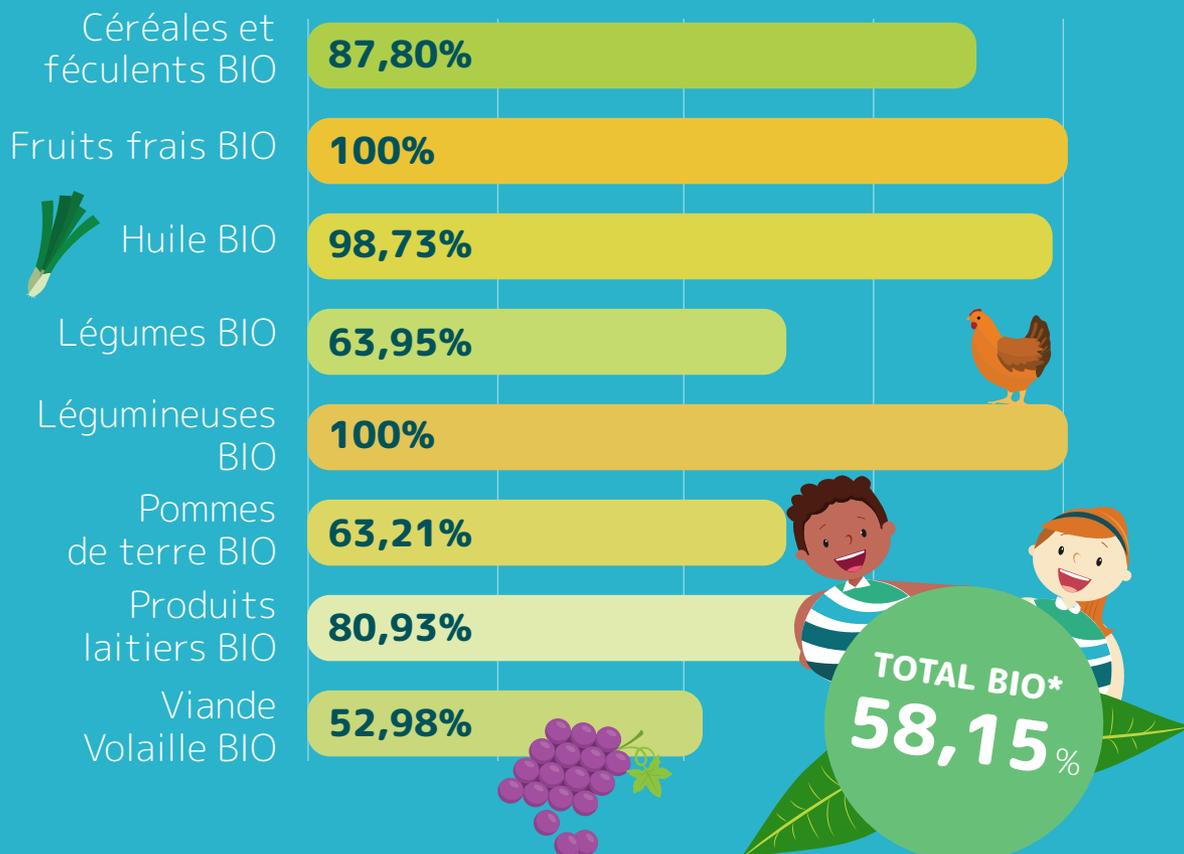


PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

Rapport annuel



POURCENTAGE PRODUITS BIO



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

1120 tonnes de CO2

100%



Bananes et chocolat Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts



MENU NOVEMBRE 2024

SERVITES DE MARIE

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Crudités , vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i> Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
Alternatives végétariennes				
Mijoté de lentilles aux tomates et petits pois Quinoa <i>Céleri</i>	Crudités , vinaigrette Filet de Quorn Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potée aux potimarrons Omelette <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	Fruit	
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15	
<i>Congé</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i> Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i> Couscous de légumes du chef (potimarrons , chou-fleur , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Poireaux à la crème Filet de Colin Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
	Alternatives végétariennes			
	Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Couscous de légumes du chef (potimarrons , chou-fleur , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Curry de poireaux aux lentilles et lait de coco Riz <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>	
	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22	
Potage resson BIO <i>Céleri</i> Légumes d'hiver (panais , carottes , céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i> Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Pâtes Sauce saumon-épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	
Alternatives végétariennes				
Poelée de légumes d'hiver (panais , carottes , céleri-rave) aux pois cassés Pommes de terre <i>Céleri</i>	Haricots verts Mini boulettes végétariennes Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, œufs, soja, céleri, moutarde</i>	Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Pâtes Spinaci e ricotta <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29	
Potage patates douces BIO <i>Céleri</i> Poulet Massaman (carottes , brocoli , lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Julienne de légumes (poireaux , céleri-rave , carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	
Alternatives végétariennes				
Quorn Massaman (carottes , brocoli , lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	Dhal de lentilles aux carottes Pommes de terre nature <i>Céleri, moutarde</i>	Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Waterzooi de légumes (poireaux , céleri-rave , carottes) aux haricots blancs Riz <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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, œufs, 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

