



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

## SERVITES DE MARIE

lundi 02	mardi 03	CHANDELEUR	jeudi 05	vendredi 06
Potage <b>champignons</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>cresson</b> BIO <small>Céleri</small>		Potage <b>poireaux</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage tomates BIO <small>Céleri</small>
Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé <small>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</small>	 <b>Carottes</b> Vichy Boudin blanc Pommes de terre persillées <small>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</small>		Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <small>Céleri, moutarde</small>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Merlu Purée <small>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</small>
Alternatives végétariennes				
Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, <b>carottes</b> , pois/soja) Fromage râpé <small>Gluten (blé), soja, lait, céleri</small>	<b>Carottes</b> Vichy Mijoté de lentilles vertes Pommes de terre persillées <small>Lait, céleri</small>		Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <small>Céleri, moutarde</small>	<b>Crudités</b> , vinaigrette Œuf dur Purée <small>Œufs, lait, moutarde</small>
Fruit	<b>Crêpe</b> <small>Gluten (blé), œufs, lait</small>		Dessert lacté <small>Lait</small>	Fruit
lundi 09	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
Potage <b>carottes</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage cerfeuil BIO <small>Céleri</small>		Potage lentilles corail BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>patates douces</b> BIO <small>Céleri</small>
 <b>Cuidités</b> , vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons) <small>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</small>	Chou blanc à la crème Boulette de volaille Riz <small>Gluten (blé, orge), œufs, lait</small>		Pâtes (complètes) Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles Fromage râpé <small>Gluten (blé), lait, céleri</small>	 Potée aux <b>poireaux</b> Filet de Colin <small>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</small>
Alternatives végétariennes				
Cuidités, vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie) <small>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</small>	Chou blanc à la crème Haricots rouges Riz <small>Gluten (blé), lait, céleri</small>		Pâtes (complètes) Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles Fromage râpé <small>Gluten (blé), lait, céleri</small>	Potée aux <b>poireaux</b> Filet de Quorn <small>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</small>
Fruit	Fruit		Dessert lacté <small>Lait</small>	Biscuit <small>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</small>

: 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, 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](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.

