






















# MENU AVRIL 2026


## SERVITES DE MARIE

		jeudi 02		vendredi 03			
		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>			
		 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri</i>		 <b>Carottes</b> Vichy Filet de Merlu Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>			
		Alternatives végétariennes					
		Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri</i>		<b>Carottes</b> Vichy Falafels Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>			
Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit					
lundi 06		mardi 07		jeudi 09		vendredi 10	
Congé		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	
		 Compote de <b>pommes</b> Boulettes Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, moutarde</i>		 Pâtes (complètes) Sauce au pesto vert, brocoli et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de Colin Boulgour <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	
		Alternatives végétariennes					
		Compote de <b>pommes</b> Mini-boulettes végétariennes Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>		Pâtes (complètes) Sauce au pesto vert, brocoli et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Omelette Boulgour <i>Gluten (blé), œufs, 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>			
lundi 13		mardi 14		jeudi 16		vendredi 17	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	
 <b>Champignons</b> Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Brocolis, sauce curry Filet de poulet Pommes de terre aux herbes <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>		 Pâtes Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Lieu noir Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	
Alternatives végétariennes							
 <b>Champignons</b> Vol-au-vent de Quorn Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Brocolis, sauce curry Pois chiches Pommes de terre aux herbes <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>		 Pâtes Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 <b>Crudités</b> , vinaigrette Omelette Purée ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit		Fromage <i>Lait</i>	
lundi 20		mardi 21		jeudi 23		vendredi 24	
Potage <b>resson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	
 Potée aux <b>carottes</b> Spiringue de porc <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>		 Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), lait</i>		 <b>ASSIETTE SOLIDAIRE</b> Ragoût sénégalais ( <b>carottes</b> , tomates, haricots blancs) Riz <i>Céleri</i>		 Pâtes (complètes) à la norvégienne saumon- <b>épinards</b> <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	
Alternatives végétariennes							
Potée aux <b>carottes</b> Œuf dur, sauce dressing <i>Œufs, lait, moutarde</i>		Haricots verts, échalotes Burger végétarien Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>		Ragoût sénégalais ( <b>carottes</b> , tomates, haricots blancs) Riz <i>Céleri</i>		Pâtes Sauce aux <b>épinards</b> et lentilles vertes <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit		Biscuit <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, 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.




OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE




PRIX JUSTE PRODUCTEUR



2 ans



CERTISYS  
BIO CERTIFICATION



MANGER DEMAIN