

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.36	31/08	01/09	03/09	04/09
POTAGE	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Raviolis (bœuf) Sauce tomate , basilic Courgettes Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Céleri</i>	 Boulette, sauce liégeoise Crudités , vinaigrette Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde</i>	 Couscous (carottes, courgettes , pois chiches) Semoule <i>Gluten (Blé), Céleri</i>	 Filet de Merlan Epinards à la crème Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>
S.37	07/09	08/09	10/09	11/09
POTAGE	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Salade Liégeoise (haricots verts , lardons de volaille, dés de pommes de terre) <i>Céleri, Sulfites</i>	 Saucisse Crudités , vinaigrette Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	 Curry de lentilles (carottes, chou-fleur, oignons , lait de coco) Riz <i>Céleri, Moutarde</i>	 Pâtes au saumon Sauce aux brocolis <i>Gluten (Blé), Poissons, Lait</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>
S.38	14/09	15/09	17/09	18/09
POTAGE	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Boulette de volaille Fenouil sauce tomate au basilic Boulgour <i>Gluten (Blé), Oeufs</i>	Steak haché de bœuf Crudités , vinaigrette Ketchup maison Pommes de terre <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	 Pâtes au pesto (courgettes, brocolis , petits pois) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Lait</i>	 Filet de Limande Carottes beurrées aux oignons Pommes de terre persillées <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>
S.39	21/09	22/09	24/09	25/09
POTAGE	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Vol-au-vent de volaille aux champignons Riz <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Moutarde</i>	 Pâtes veggie sauce chou-fleur (chou-fleur , soja texturé) <i>Gluten (Blé), Soja, Céleri</i>	 Filet de Colin Crudités , vinaigrette Purée de patates douces <i>Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>
S.40	Menu Equitable	29/09	 Envie d'en savoir plus sur nos repas ?  Scannez-moi ! 	
POTAGE	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		
REPAS	Emincé de volaille sauce potimarron au lait de coco et curry Haricots verts Riz équitable <i>Céleri</i>	Filet de poulet Brocolis Pommes de terre aux herbes <i>Lait, Moutarde</i>		
DESSERT	Banane équitable	Fruit		

 Plat végétarien

 Poisson labélisé 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.**