

CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES



## **CERTISYS** CERTIFICATION

**TCO SERVICE EST CERTIFIÉ BIO DEPUIS 2010** 

Réponses

C.35% D.09/2021 d'olive, pates, légumineuses, Yaourt, Oeufs, Quinoa A. Un organisme de contrôle B. lomates, huile

## Joue avec nous

pour mieux connaître TCO service

### A. Qu'est-ce que « CERTISYS » ?

un label qui ne certifie que les radis BIO

Une société qui cultive des radis BIO

un organisme de contrôle et de certification BIO

#### B. Entoure les aliments qui sont toujours BIO dans les menus de TCO Service

Tomates pelées

Potimarrons

Huile d'olive

Pâtes Pommes de

Légumineuses Poissons Yaourt

Deufs Quinoa

C. Quel est le % minimum d'ingrédients BIO dans les menus de TCO Service ?

10%

25%

35%

50%

D. Depuis quand la soupe servie dans les écoles par TCO Service est-elle 100% BIO ?

10/2020

09/2021

09/2022

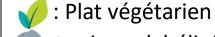
\*BIO : Les aliments BIO sont issus de l'agriculture biologique, mode de culture favorisant les techniques agricoles respectueuses de l'environnement et des animaux. Les aliments BIO sont produits sans l'utilisation d'engrais artificiels ni de pesticides.





# TCO MENU NOVEMBRE 2022

Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage <b>carottes</b> BIO	Potage pois chiches BIO	Potage <b>potimarrons</b> BIO	
Céleri	Céleri	Céleri	Menu
Navets au beurre et son coulis de	Ctoomp	Dâtes sausa forastiàra	automne
tomates	Stoemp	Pâtes sauce forestière	
Filet de cuisse de volaille	aux <b>carottes</b>	(champignons)	Congé
Quinoa	Filet de Lieu noir	Fromage râpé	
Gluten, lait, céleri, œufs	Poissons, soja, gluten, céleri, lait	Gluten, céleri, lait	
Compote	Fruit	Biscuit  Gluten, lait, oeufs, fruits à coque	
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage tomates BIO	Potage <b>oignons</b> BIO	Potage <b>brocoli</b> BIO	Potage <b>chou-fleur</b> BIO
Céleri	Céleri	Céleri	Céleri
Compote	Crudités, dressing	✓ Couscous de légumes	Pâtes Bolognaise
Boulette de volaille	Filet de colin	du chef ( <b>potimarrons</b> ,	de bœuf (tomates,
Pommes de terre	Purée nature	chou-fleur, pois chiches)	carottes, oignons)
		Semoule	Fromage râpé
Gluten, lait, œufs, moutarde	Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten,lait	Gluten, céleri	Gluten, céleri, œufs, lait, soja
Yaourt	Fruit	Chocolat	Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Lait, soja, fruits à coque Jeudi 24	Menu grec Vendredi 25
Potage <b>carottes</b> BIO	Potage <b>céleri</b> BIO	Potage haricots blancs	Potage tomates-poivrons BIO
Céleri	Céleri	Céleri	Céleri
Légumes oubliés ( <b>panais</b> ,	Pâtes	✓ Chou-fleur	<b>Crudités</b> , dressing
céleri-rave, topinambour)	Saumon	Dhal de lentilles Corail	Dés de volaille
Saucisse	<b>Epinards</b> aux lentilles	aux <b>carottes</b>	Pain pita
Purée nature		Riz	
Gluten, céleri, œufs, lait	Poissons, gluten, céleri, lait	Céleri	Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri
Yaourt	Fruit	Biscuit	Fruit
Lundi 28	Mardi 29	Gluten, lait, oeufs, fruits à coque	
Potage <b>poireaux</b> BIO	Potage <b>oignons</b> BIO		
Céleri	Céleri	_	
Carbonnade de boeuf	Julienne de légumes		
aux <b>carottes</b>	(poireaux, <b>céleri</b> , <b>carottes</b> )		
Riz	Waterzooi de poissons		
1 112	Pommes de terre nature		
	I DITITICS ACTUALATE		
Gluten, lait, moutarde, céleri	Poissons, soja, lait, gluten, céleri		
Yaourt	Fruit		
Lait			



poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

25% BIO: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

**70% local:** repas avec 70% de produits locaux.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.







