



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

C'EST LE DERNIER DOS DE MENU
DE CETTE ANNÉE SCOLAIRE.

NOUS VOUS RETROUVERONS
AVEC JOIE À LA RENTRÉE
DU MOIS D'AOÛT !



TCO Service vous dit «Merci !»

Vous avez été nombreux.ses à nous donner
votre avis sur les repas !

Les gagnant.es tiré.es au sort s'appellent **Mayan, Ilyanna et Maëlle**.
Ils recevront un assortiment de délicieux biscuits offerts par
la cookiserie « Le Petit Namurois ».

Vos menus préférés

**En tête : Les pâtes
bolognaise et carbonara**

Vous appréciez aussi le filet
de cabillaud sauce créole, la
saucisse, le poulet et même,
le chou rouge !

Vous souhaiteriez de la pizza, des lasagnes ou du hachis Parmentier.
Ce sont des plats que nous vous laissons manger en famille.

Vous avez moins aimé

Le couscous végétarien, certains
plats de poisson, les navets, les
champignons et les poireaux à la
crème.

Quelques-unes de vos envies

Boulettes sauces tomates, purée
et haricots verts/ Pâtes jambon,
fromage, brocoli/pâtes au haché
de poulet et dés de courgettes/
Hamburger

TCO Service participe à la semaine bio.

Le jeudi 12 juin, au menu, «orzo à la méditerranéenne» 100% bio !

Plus d'info : <https://biomonchoix.be/agenda/la-semaine-bio-2025>

lundi 02		mardi 03		jeudi 05		vendredi 06	
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	
Riz pilaf façon nasi-goreng (carottes , chou chinois, oignons) Emincé de volaille <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes (complètes) E FAGIOLI (tomates, carottes , haricots blancs, céleri) <i>Gluten (blé), céleri</i>		 Compote de pommes Saucisse de campagne Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 09		mardi 10		jeudi 12		vendredi 13	
<i>Congé</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	
		Potée aux bettes Omelette, sauce légère tomatée <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Orzo (pâtes grecques) à la méditerranéenne BIO (tomates, courgettes , fromage) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Chou chinois Dés de poulet, sauce curry au lait de coco Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	
		TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)					
Fruit		Fruit		Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit	
lundi 16		mardi 17		jeudi 19		vendredi 20	
Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Carottes persillées Boulette sauce tomate Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>		 Epinars à la crème Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, carottes , pois/soja) Fromage râpé <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>		Crudités , vinaigrette Filet de poulet, sauce barbecue Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 23		mardi 24		jeudi 26		vendredi 27	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>	
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Springue de porc Quinoa <i>Céleri</i>		 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Petits pois Penne à la parisienne (béchamel de carottes , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Hamburger Pistolet/sandwich - crudités - mayonnaise aux herbes - burger de bœuf <i>Gluten (blé, seigle), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 30		mardi 01		jeudi 03		vendredi 04	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	
Haricots verts , échalotes Filet de poulet Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Fish sticks Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>		 Couscous de légumes du chef (carottes , courgettes , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>		Pâtes (complètes) Sauce fromage et petits pois Lardinettes de dinde <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Compotine		Fruit		Fruit		Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, 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, oeufs, 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 les meilleurs délais.







4/19 SF