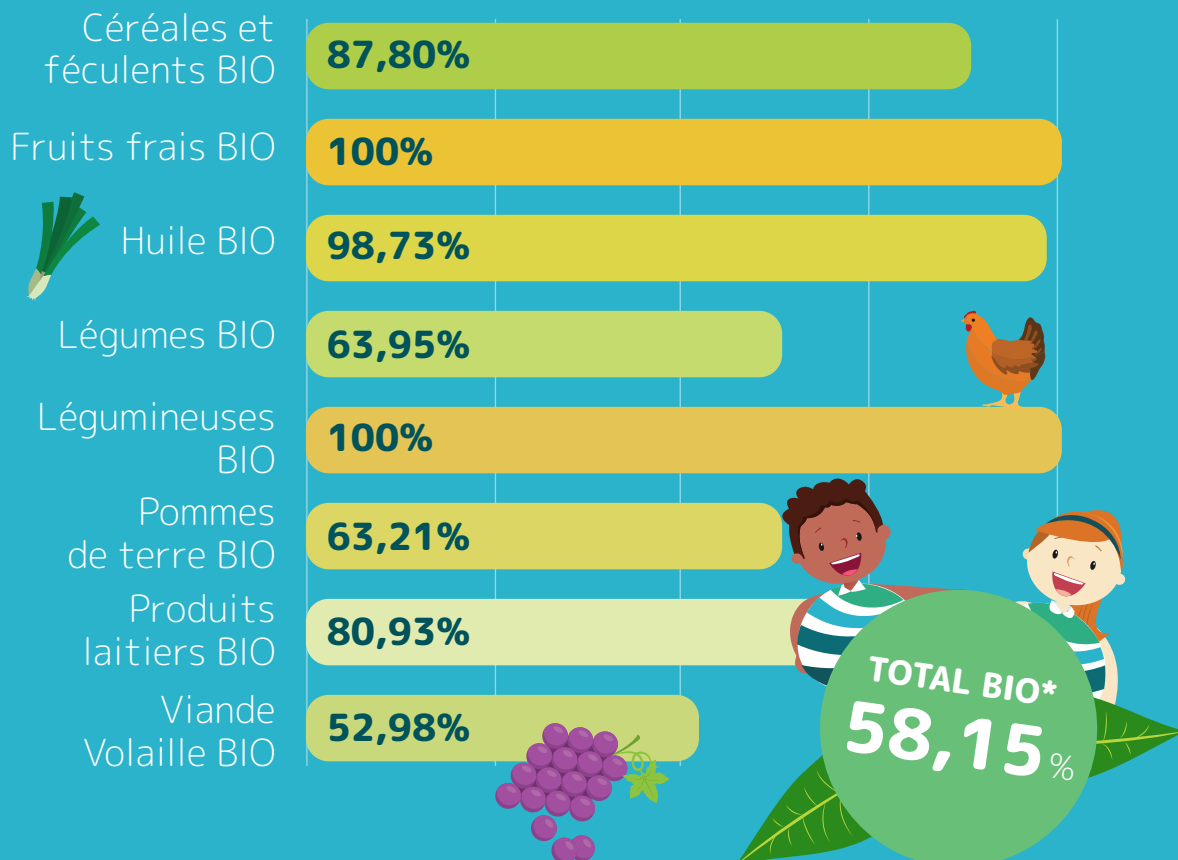


PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

Rapport annuel



POURCENTAGE PRODUITS BIO



Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit, **une économie de**

1120 tonnes de CO2

100%



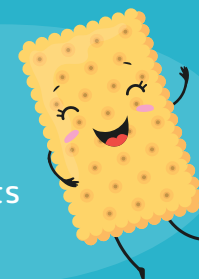
Bananes et chocolat Fairtrade











Potage Bio


0%


Huile de palme dans nos desserts




MENU NOVEMBRE 2024

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>  Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>  Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Crudités , vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
Congé	Potage oignons BIO <i>Céleri</i> Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>  Couscous de légumes du chef (potimarrons , chou-fleur , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>  Légumes d'hiver (panais , carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>  Pâtes Sauce saumon- épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>  Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i> Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>  Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>  Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i> Poulet Massaman (carottes, brocoli , lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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 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 (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.