

LES FRUITS LES LEGUMES

La prochaine fois que tu verras un fruit ou un légume moche, n'hésite pas à le choisir!





Trop gros, trop petits, avec des formes bizarres...

Les « fruits et les légumes moches » ne sont pas comme il faut pour être vendus dans les supermarchés. Le plus souvent ils sont jetés.

Pourtant, ils sont aussi bons que les autres et ils ont tout autant de vitamines.









Au lieu de les ieter, certains magasins proposent de les acheter moins cher. Ils peuvent aussi être transformés en jus ou en soupe. C'est une bonne façon de ne pas gaspiller la nourriture et de faire des économies.









Les fruits et légumes Bio sont parfois moins « beaux », que les autres, pourquoi?

Ils ne sont pas traités avec des produits chimiques, ils se conservent donc moins bien. Mais ils sont meilleurs pour la santé et ils contiennent plus de nutriments!

Les menus de TCO Service c'est

100% fruits frais bio

72% légumes bio



MENU DECEMBRE 2025



🎻 : Plat végétarien

🗼 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick 는 : 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.

4J JV SF 5