



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

A vos marques...
Prêts... Scannez...
Répondez !



Participez à notre enquête de satisfaction annuelle







**TCO Service a pour mission de servir des repas sains et durables aux enfants.
Nous voulons aussi rester à l'écoute de vos attentes.**


Enfants, parents, enseignants, personnel de service ou directions...nous avons besoin
de votre avis pour mieux vous satisfaire.





Scannez le QR code et complétez
le formulaire **avant le 28 février.**
N'attendez plus, ça ne prend que 3 minutes !

MENU FEVRIER 2026

lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>  Carottes Vichy Boudin blanc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>  Crudités , vinaigrette Filet de Merlu Purée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>  Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i> Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Chou blanc à la crème Boulette de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>  Potée aux poireaux Filet de Colin <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>  Pâtes (complètes) Sauce aux légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>  Crudités , vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé 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 mentionner 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.

