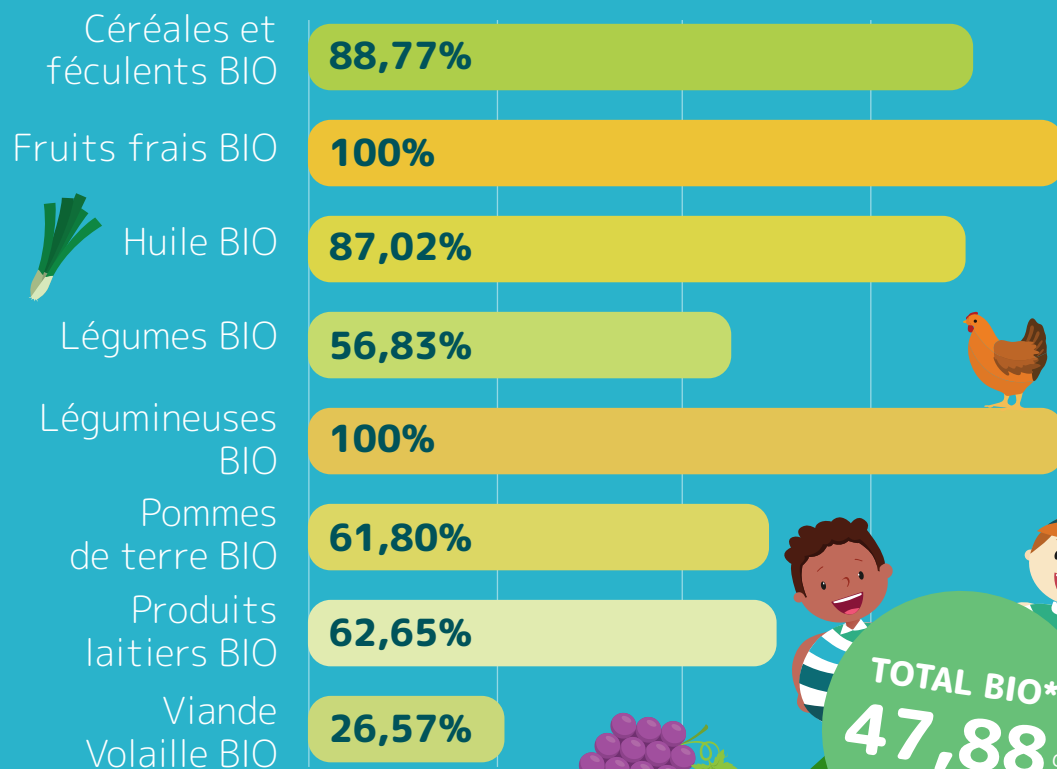


PERFORMANCES TCO SERVICE 2022-2023

Rapport annuel



POURCENTAGE PRODUITS BIO



TOTAL BIO*
47,88%

Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit,

une économie de

1111
tonnes de CO2

100%



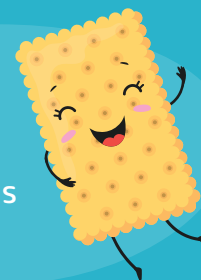
Bananes et
chocolat Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme
dans nos desserts



MENU NOVEMBRE 2023

lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Navets au coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Céleri</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Compote Boulette de volaille Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Fruits secs <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	Fromage <i>Lait</i>
lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Potée aux carottes Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
 Légumes oubliés (panais, céleri-rave, topinambour) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Saumon Epinards aux lentilles <i>Gluten (blé), poissons, gluten, lait, céleri</i>	 Haricots verts Burger végétarien Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Poulet Massaman (carottes, brocoli, lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, moutarde, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 27	mardi 28	jeudi 30	
Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) aux légumes (tomates, courgettes, carottes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	

AUTOMNE

THAÏLANDE

 : 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 corail, 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).

70% local: 70% 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.

