

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.40			01/10	
POTAGE			Épinards BIO <i>Céleri</i>	Menu Equitable Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
REPAS			 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs, haricots rouges, soja) Quinoa (maternelles) / Wrap (primaires) <i>Gluten (Blé), Soja, Céleri</i>	Emincé de poulet sauce au lait de coco et potimarron Haricots verts Riz <i>Céleri</i>
DESSERT			Dessert lacté <i>Lait</i>	Banane équitable
S.41	05/10	06/10	08/10	09/10
POTAGE	Butternut BIO <i>Céleri</i>	Céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Carottes BIO <i>Céleri</i>	Brocolis BIO <i>Céleri</i>
REPAS	 Sauté de porc Courgettes au pesto Pommes de terre <i>Lait, Céleri, Moutarde</i>	 Filet de poisson (Merlan) Potée aux carottes <i>Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait</i>	 Légumes en sauce (haricots verts, potiron , chou-fleur , pois chiches) au yaourt Boullgour <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates , carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait</i>
DESSERT	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
S.42	12/10	13/10	15/10	
POTAGE	Cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Patates douces BIO <i>Céleri</i>	Tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Halloween Courgettes BIO <i>Céleri</i>
REPAS	Boulette (poulet) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Pommes de terre <i>Gluten (Blé), Oeufs</i>	 Poisson de la mer (Hoki) Crudités , vinaigrette Purée <i>Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde</i>	 Curry de lentilles (poireaux, céleri-rave , carottes) Riz <i>Céleri, Moutarde</i>	Pâtes aux lardons de poulet, béchamel de potiron au cheddar et petits pois <i>Gluten (Blé), Lait, Céleri</i>
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)</i>

 Plat végétarien

 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon

 Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

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. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

62.47%
Produits BIO
en 2025-2026



75%
Fruits et
légumes
de saison



74%
Produits BIO
et/ou locaux



100%
Potages
BIO

