

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.40			01/10	 Menu Equitable
POTAGE			Épinards BIO Céleri	Lentilles corail BIO Céleri
REPAS			 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs, haricots rouges, soja) Quinoa (maternelles) / Wrap (primaires) Gluten (Blé), Soja	Emincé de poulet sauce au lait de coco et potimarron Haricots verts Riz Céleri
DESSERT			Dessert lacté Lait	Banane équitable
S.41	05/10	06/10	08/10	09/10
POTAGE	Butternut BIO Céleri	Céleri vert BIO Céleri	Carottes BIO Céleri	Brocolis BIO Céleri
REPAS	 Sauté de porc Courgettes au pesto Pommes de terre Lait, Céleri, Moutarde	 Filet de poisson (Merlan) Potée aux carottes Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait	 Légumes en sauce (haricots verts, potiron, chou-fleur, pois chiches) au yaourt Boulgour Gluten (Blé), Lait	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates, carottes, oignons) Fromage râpé Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait
DESSERT	Fruit	Fromage Lait	Dessert lacté Lait	Fruit
S.42	12/10	13/10	15/10	 Halloween
POTAGE	Cerfeuil BIO Céleri	Patates douces BIO Céleri	Tomates persil BIO Céleri	Courgettes BIO Céleri
REPAS	Boulette (poulet) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Pommes de terre Gluten (Blé), Oeufs	 Poisson de la mer (Hoki) Crudités, vinaigrette Purée Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde	 Curry de lentilles (poireaux, céleri-rave, carottes) Riz Céleri, Moutarde	Pâtes aux lardons de poulet, béchamel de potiron au cheddar et petits pois Gluten (Blé), Lait, Céleri
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté Lait	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)
S.43	19/10	20/10	22/10	23/10
POTAGE	Brocolis BIO Céleri	Potiron BIO Céleri	Carottes BIO Céleri	Cerfeuil BIO Céleri
REPAS	 Emincé de porc Carottes au coulis de tomate Boulgour Gluten (Blé)	 Filet de poisson (Colin) Potée aux bettes et pommes Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait	 Pâtes au pesto (courgettes, petits pois, haricots verts) Fromage râpé Gluten (Blé), Lait	Vol-au-vent (poulet, champignons) Riz Gluten (Blé), Lait, Céleri
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Dessert lacté Lait	Fruit
S.44	26/10	27/10	29/10	30/10
POTAGE	Lentilles corail BIO Céleri	Oignons BIO Céleri	Céleri vert BIO Céleri	Chou-fleur BIO Céleri
REPAS	 Saucisse (porc) Compote de pommes Pommes de terre au persil Oeufs, Lait, Moutarde	 Fish stick, sauce tartare Crudités, vinaigrette Purée Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde	 Couscous (carottes, courgettes, chou-fleur, pois chiches) Semoule Gluten (Blé), Céleri	Pâtes sauce bolognaise (bœuf, tomates, carottes) Fromage râpé Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Dessert lacté Lait	Fruit

 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.

61.08%
Produits BIO
en 2024-2025



75%
Fruits et légumes
de saison



74%
Produits BIO
et/ou locaux



100%
Potages
BIO

