TCO SERVICE
CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

MENU NOVEMBRE 2026

4J-2R-2POT
11/2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.45		03/11	**Menu Automne**	06/11
POTAGE		**Cresson** BIO *Céleri*		**Céleri vert** BIO *Céleri*
REPAS			Pâtes sauce aux **champignons** des bois Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	
DESSERT			Raisins secs (maternelles) /Mix de fruits secs (primaires) *Fruits à coque (Noix, Noisettes, Noix de cajou)*	
S.46	09/11	10/11	12/11	13/11
POTAGE		Lentilles corail BIO *Céleri*		**Panais** BIO *Céleri*
REPAS	Filet de poulet Mousseline de **carottes** au maïs Pommes de terre au persil *Lait, Moutarde*		Couscous (**potiron**, **chou blanc**, pois chiches) Semoule *Gluten (Blé), Céleri*	
DESSERT	Fruit		Dessert lacté *Lait*	
S.47	16/11	17/11	**Menu Indien**	20/11
POTAGE		**Butternut** BIO *Céleri*		**Cresson** BIO *Céleri*
REPAS	Saucisse (porc) Légumes d'automne (**carottes**, **panais**, **céleri-rave**) Pommes de terre *Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde*		Curry de lentilles et **patates douces** **Crudités**, sauce yaourt Riz (maternelles) /Wrap (primaires) *Gluten (Blé), Lait, Céleri, Moutarde*	
DESSERT	Fruit		Fruit	
S.48	23/11	24/11	26/11	27/11
POTAGE		**Champignons** BIO *Céleri*		**Carottes** BIO *Céleri*
REPAS	Carbonnade de bœuf aux **carottes** Pommes de terre *Gluten (Blé), Moutarde*		Pâtes crémeuses au **potiron** et **brocolis** Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	
DESSERT	Fruit		Dessert lacté *Lait*	
S.49	30/11			
POTAGE				
REPAS	Filet de poulet **Chou rouge** aux pommes Pommes de terre			
DESSERT	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.

62.47% Produits BIO en 2025-2026

75% Fruits et légumes de saison

74% Produits BIO et/ou locaux

100% Potages BIO

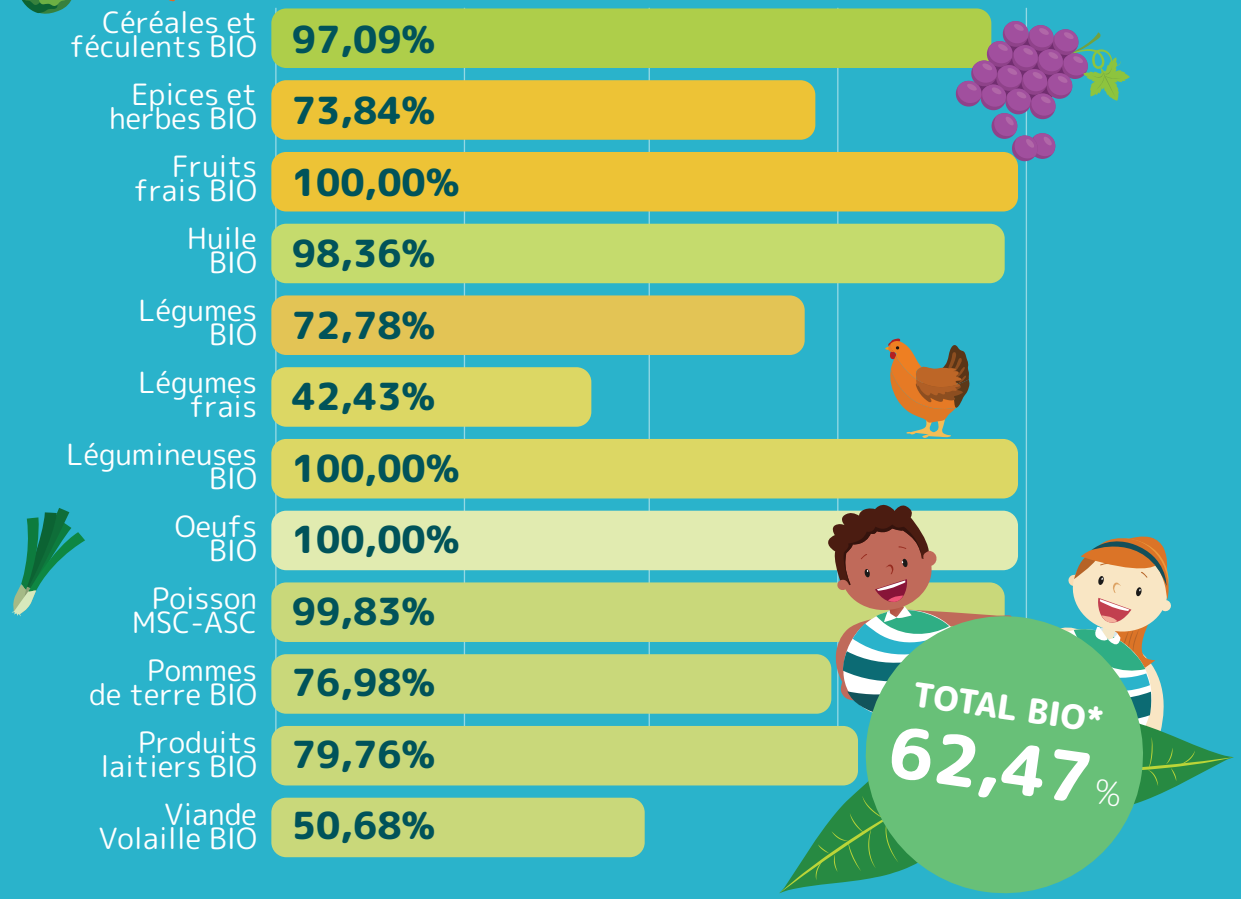
TCO SERVICE

CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

PERFORMANCES TCO SERVICE 2025-2026

Rapport annuel

POURCENTAGE PRODUITS BIO



Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit, **une économie de**

1340 tonnes de CO2

100%



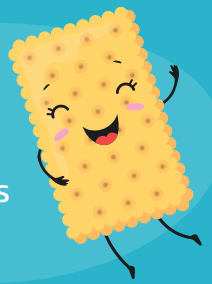
Bananes Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts



*Chiffres certifiés par un organisme indépendant (Certisys BE-BIO-01) sur base de la valeur des achats