MENU DÉCEMBRE 2026

4J-2R-2POT
12/2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.49		01/12	03/12	04/12
POTAGE		**Cresson** BIO *Céleri*		Tomates BIO *Céleri*
REPAS			Dahl de lentilles corail **Crudités**, vinaigrette Riz *Oeufs, Lait, Moutarde*	
DESSERT			Dessert lacté *Lait*	
S.50	07/12	08/12	10/12	11/12
POTAGE		**Carottes** BIO *Céleri*		Lentilles corail BIO *Céleri*
REPAS	Vol-au-vent (poulet) aux **champignons** Riz *Gluten (Blé), Lait, Céleri*		Pâtes gourmandes (tomates, courgettes, **carottes**, lentilles) Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	
DESSERT	Fruit		Dessert lacté *Lait*	
S.51	14/12	15/12	17/12	18/12
POTAGE		Tomates BIO *Céleri*		**Butternut** BIO *Céleri*
REPAS	Emincé de poulet Ratatouille d'hiver (tomates, **carottes**, **champignons**) Boulgour *Gluten (Blé)*		Pâtes béchamel de **céleri-rave** au cheddar et petits pois *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	
DESSERT	Fruit		Dessert lacté *Lait*	

- 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



St Nicolas, partenaire de **TCO SERVICE** pour des écoliers en bonne santé

TCO Service a demandé à St Nicolas s'il avait des collations saines et sympas à mettre dans les souliers des enfants au lieu des bonbons et autres sucreries habituelles.

Et figure-toi que oui ! En exclusivité, il nous a livré quelques idées :

- Spéculoos artisanaux
- Pain d'épice
- Sucette de banane au chocolat
- Mélange de fruits secs et de pépites de chocolat
- Tranches de pommes séchées découpées en étoiles et trempées dans du chocolat noir

St Nicolas nous a même donné sa recette des energy balls

Laisse tremper 300gr de dattes dénoyautées 15 minutes dans de l'eau.

Mixe 300gr de flocons d'avoine avec 6 cuillères à café de poudre de cacao et 200gr de poudre d'amande.

Ajoute les dattes, 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète et mixe à nouveau.

Tu dois obtenir une pâte homogène et un peu collante (ajoute un peu d'eau si nécessaire)

Fais de petites boules et roule-les dans la poudre de noix de coco

Place les boules 2h au frigo et c'est prêt !



Merci St Nicolas !