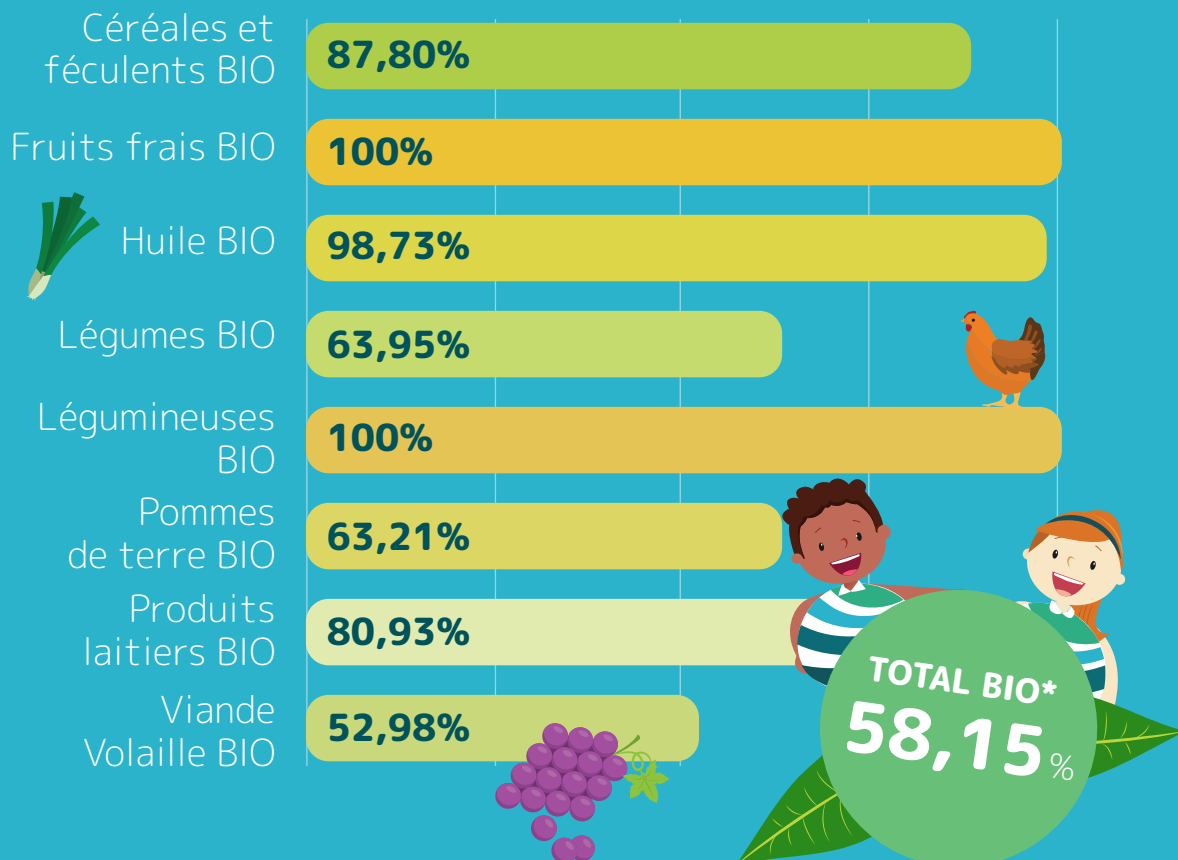


PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

Rapport annuel



POURCENTAGE PRODUITS BIO



Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit,

une économie de

1120
tonnes de CO2

100%



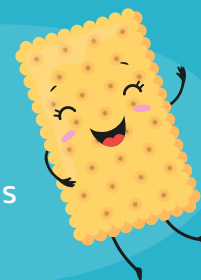
Bananes et chocolat Fairtrade



Potage Bio











0%




Huile de palme dans nos desserts



MENU NOVEMBRE 2024

ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Potée aux potimarrons Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux champignons Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</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>	Dessert lacté <i>Lait</i>
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
<i>Congé</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
	Brocoli Omelette Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</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>
	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
 Légumes d'hiver (panais, carottes, céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes Sauce saumon-épinards <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Curry de pois chiches à l'Orientale Crudités Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Poulet Massaman (carottes, brocoli, lait de coco) Riz  THAÏLANDE <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 : Plat végétarien
 : Poisson labélisé 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).

75% local: 75% 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.