



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES



TCO SERVICE DES BONS REPAS, SAINS ET DURABLES TOUTE L'ANNÉE À LA CANTINE DE TON ÉCOLE !

- Des menus variés et équilibrés pensés par une diététicienne
- Un personnel formé et expérimenté
- Des ingrédients de qualité
- Des légumes et des fruits de saison
- Au moins un repas végétarien par semaine
- Un maximum d'achats Bio et en circuit court
- Des produits du commerce équitable
- Du poisson labellisé « Pêche durable »
- Des menus à thème pour te faire découvrir de nouveaux goûts

Nous sommes
Sam et Lili!

Retrouve-nous chaque
mois au dos du menu.

Bonne année scolaire en pleine forme grâce aux repas de TCO Service !

MENU SEPTEMBRE 2025

ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	jeudi 4 septembre	vendredi 5 septembre
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Carottes à la provençale Emincés de volaille Riz <i>Céleri</i>	 Epinards à la crème Filet de Merlu Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri vert) <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Salade Liégeoise (haricots verts, lardinettes de dinde, pommes de terre) <i>Céleri, sulfites</i>	 Pâtes (complètes) au saumon Sauce aux brocolis <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Curry de lentilles (carottes, chou-fleur, oignons, lait de coco) Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Saucisse Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage butternut BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage Shorbat Adas (lentilles corail) BIO <i>Céleri</i>
Fenouil sauce tomate au basilic Boulette de volaille Boullgour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Haricots verts Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes (complètes) Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, pesto de noix de cajou) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri, fruits à coque (noix de cajou)</i>	 Crudités (tomates, concombre) Emincés de poulet Sauce yaourt Pain libanais (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf aux carottes Semoule <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Purée de patates douces <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes, sauce aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	  	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		
Brocolis Filet de poulet Pommes de terre aux herbes <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé, seigle), poissons, crustacés, soja, lait, céleri</i>		
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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.