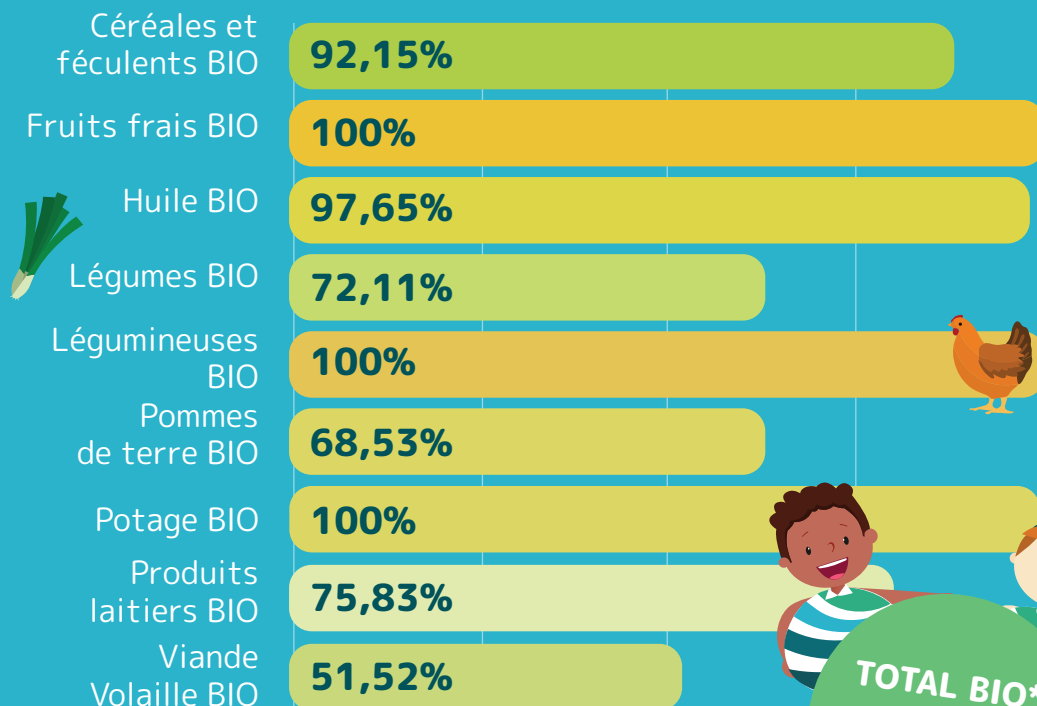


PERFORMANCES TCO SERVICE 2024-2025

Rapport annuel



POURCENTAGE PRODUITS BIO



TOTAL BIO*
61,08%

Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit,

une économie de

1140
tonnes de CO2

100%



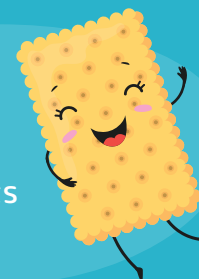
Bananes Fairtrade



Potage Bio

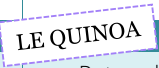
0%

Huile de palme dans nos desserts



MENU NOVEMBRE 2025

ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>
Petits pois au coulis de tomates Boulette de volaille Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, 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 Sauté de porc 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	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	 <i>Congé</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage panais BIO <i>Céleri</i>
Carottes Vichy Filet de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Quinotto crémeux de légumes (haricots, brocolis , petits pois) et ricotta <i>Lait, céleri</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage potiron BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
 Légumes d'automne (panais carottes , céleri-rave) Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon- épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap (<i>primaires</i>) / Riz (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	Brocolis Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit 
lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>
Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Petits pois Pâtes (complètes) crème de chou-fleur Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Tajine Tunisien de poulet au citron et olives (carottes oignons) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), 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

 : 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: boulghour, 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.

