



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

# Joue avec nous

pour mieux connaître TCO service

## A. Qu'est-ce que « CERTISYS » ?

Un label qui ne certifie que les radis BIO

Une société qui cultive des radis BIO

Un organisme de contrôle et de certification BIO

## B. Entoure les aliments qui sont toujours BIO dans les menus de TCO Service

Tomates pelées    Potimarrons    Huile d'olive    Pâtes    Pommes de terre  
Légumineuses    Poissons    Yaourt    Oeufs    Quinoa

## C. Quel est le % minimum d'ingrédients BIO dans les menus de TCO Service ?

10%    25%    35%    50%

## D. Depuis quand la soupe servie dans les écoles par TCO Service est-elle 100% BIO ?

10/2020    09/2021    09/2022

\*BIO : Les aliments BIO sont issus de l'agriculture biologique, mode de culture favorisant les techniques agricoles respectueuses de l'environnement et des animaux. Les aliments BIO sont produits sans l'utilisation d'engrais artificiels ni de pesticides.



BIO CERTIFICATION














TCO SERVICE  
EST CERTIFIÉ BIO  
DEPUIS 2010




Réponses

A. Un organisme de contrôle    B. Tomates, huile d'olive, pâtes, légumineuses, Yaourt, Oeufs, Quinoa    C. 35%    D. 09/2021

# MENU NOVEMBRE 2022

## ECOLES DE WATERMAEL BOISFORT

| Lundi 07  | Mardi 08   | Mercredi 09  | Jeudi 10  | Vendredi 11   |
|---|--|--|---|---|
| Potage <b>carottes</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage pois chiches BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>épinards</b> BIO<br><i>Céleri</i>  | Potage <b>potimarrons</b> BIO<br><i>Céleri</i>  |   |
| <b>Navets</b> au beurre et son coulis de tomates<br>Filet de cuisse de volaille<br>Quinoa<br><br><i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>  |  <b>Stoemp</b> aux <b>carottes</b><br>Filet de Lieu noir<br><br><i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>   |  <b>Choux de Bruxelles</b><br>Rôti de porc<br>Pommes de terre nature<br><br><i>Gluten, lait, moutarde</i>                     |  Pâtes sauce forestière<br><b>(champignons)</b><br>Fromage râpé<br><br><i>Gluten, céleri, lait</i>   |  <b>Menu d'automne</b><br><br><i>Congé</i>   |
| Compote   | Fruit  | Yaourt<br><i>Lait</i>  | Biscuit<br><i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>  |   |
| Lundi 14  | Mardi 15   | Mercredi 16  | Jeudi 17  | Vendredi 18   |
| Potage tomates BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>oignons</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage Lentilles corail BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>brocoli</b> BIO<br><i>Céleri</i>  | Potage <b>chou-fleur</b> BIO<br><i>Céleri</i>   |
| <b>Compote</b><br>Boulette de volaille<br>Pommes de terre<br><br><i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>  |  <b>Crudités</b> , dressing<br>Filet de colin<br>Purée nature<br><br><i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten, lait</i>                                  | <b>Bettes</b> à la crème<br>Rôti de dinde<br>Pommes de terre persillées<br><br><i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>   |  Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons, chou-fleur, pois chiches</b> )<br>Semoule<br><br><i>Gluten, céleri</i>  | Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons)<br>Fromage râpé<br><br><i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>  |
| Yaourt<br><i>Lait</i>   | Fruit  | Fruit  | Chocolat<br><i>Lait, soja, fruits à coque</i>   | Fruit   |
| Lundi 21  | Mardi 22   | Mercredi 23  | Jeudi 24  | Vendredi 25   |
| Potage <b>carottes</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>céleri</b> BIO<br><i>Céleri</i>  | Potage <b>champignons</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage haricots blancs<br><i>Céleri</i>   | Potage tomates-poivrons BIO<br><i>Céleri</i>  |
| Légumes oubliés ( <b>panais, céleri-rave, topinambour</b> )<br><br> <b>Saucisse</b><br>Purée nature<br><br><i>Gluten, céleri, œufs, lait</i> |  Pâtes<br>Saumon<br><br><b>Epinards</b> aux lentilles<br><br><i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>  | <b>Poireaux</b> à la crème<br>Rosbif<br>Pommes de terre nature<br><br><i>Gluten, céleri, lait</i>  |  <b>Chou-fleur</b><br>Dhal de lentilles Corail<br>aux <b>carottes</b><br>Riz<br><i>Céleri</i><br>Biscuit<br><br><i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i> |  <b>Crudités</b> , dressing<br>Dés de volaille<br>Pain pita<br><br><i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i> |
| Yaourt<br><i>Lait</i>   | Fruit  | Fruit  |   | Fruit   |
| Lundi 28  | Mardi 29   | Mercredi 30  |    |   |
| Potage <b>poireaux</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>oignons</b> BIO<br><i>Céleri</i>   | Potage <b>cerfeuil</b> BIO<br><i>Céleri</i>  |   |   |
| Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b><br>Riz<br><br><i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>   |  Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri, carottes</b> )<br>Waterzooi de poissons<br>Pommes de terre nature<br><br><i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i> |  <b>Salsifis</b> à la crème<br>Spiringue de porc<br>Pommes de terre persillées<br><br><i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i> |   |   |
| Yaourt<br><i>Lait</i>   | Fruit  | Fruit  |   |   |

 : Plat végétarien  
 : poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

**25% BIO**: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

**70% local**: repas avec 70% de produits locaux.

**Allergènes** à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

