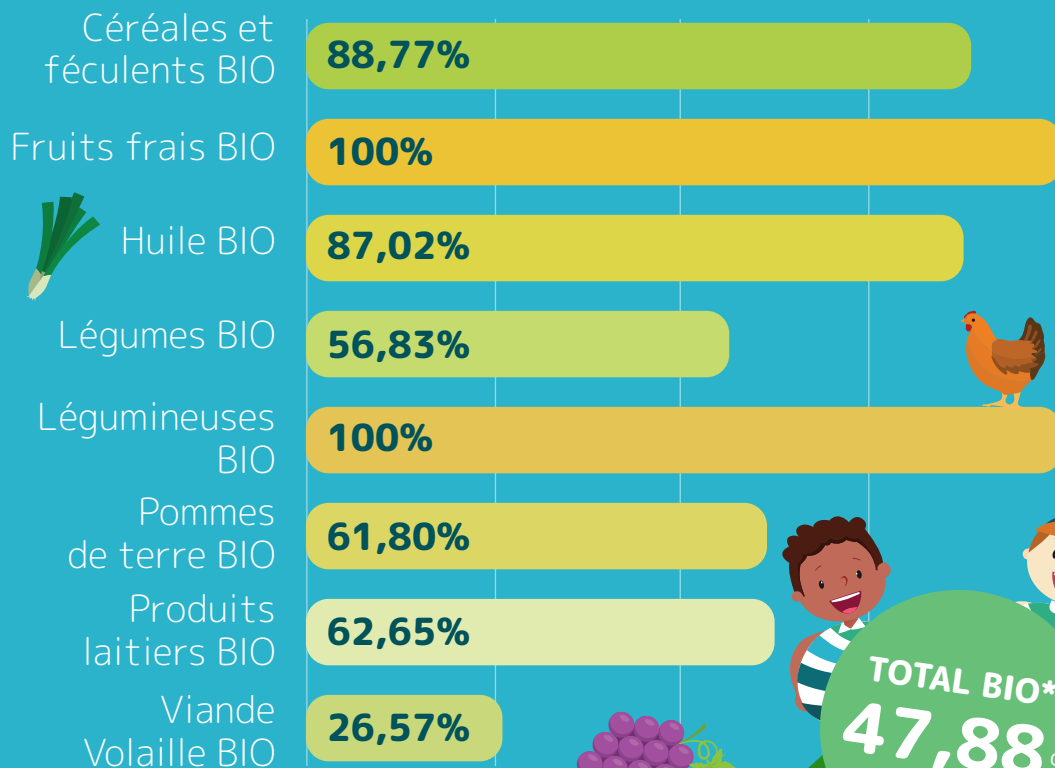


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2022-2023

## Rapport annuel



### POURCENTAGE PRODUITS BIO



TOTAL BIO\*  
**47,88%**

Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit, **une économie de**

**1111**  
tonnes de CO2

**100%**



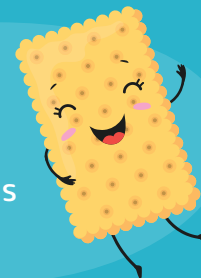
Bananes et chocolat Fairtrade













Potage Bio




**0%**

Huile de palme dans nos desserts



# MENU NOVEMBRE 2023

lundi 6		mardi 7		jeudi 9		vendredi 10	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	
Navets au coulis de tomates Filet de poulet Quinoa <i>Céleri</i>		 Potée aux <b>potimarrons</b> Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Compote Boulette de volaille Frites <i>Gluten (blé, orge), œufs, arachides, lait, céleri</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>		Fromage <i>Lait</i>	
lundi 13		mardi 14		jeudi 16		vendredi 17	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	
Potée aux <b>carottes</b> Filet de poulet <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de colin Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, poissons, soja, céleri, moutarde</i>		 Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons,</b> <b>chou-fleur,</b> pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes, oignons</b> ) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Chocolat <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 20		mardi 21		jeudi 23		vendredi 24	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	
 Légumes oubliés ( <b>panais,</b> <b>céleri-rave, topinambour</b> ) Saucisse de campagne Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes Saumon <b>Epinards</b> aux lentilles <i>Gluten (blé), poissons, gluten, lait, céleri</i>		 Haricots verts Burger végétarien Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>		Poulet Massaman ( <b>carottes, brocoli,</b> lait de coco) Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, moutarde, céleri</i>	
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit	
lundi 27		mardi 28		jeudi 30			
Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>			
Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Frites <i>Gluten (blé, orge), arachides, lait, céleri, moutarde</i>		 Julienne de légumes ( <b>poireaux, céleri, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Riz <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>		 Pâtes (complètes) aux légumes (tomates, courgettes, <b>carottes</b> ) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>			
Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>			

 : 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, oeufs, 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](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01).

**70% local:** 70% 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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

