



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, légumes, Yaourt, Oeufs, Quinoa    C. 35%    D. 09/2021

# MENU NOVEMBRE 2022

## SCHAERBEEK

Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>Carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potages Pois-chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>		Congé	
Pâtes au <b>potiron</b> et dés de poulet Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Navets au coulis de tomate Filet de cuisse de volaille Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>		Stoemp aux <b>carottes</b> Filet de Lieu noir <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>		Choux de Bruxelles Rôti de porc Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde</i>			
Pâtes au <b>potiron</b> lentilles Corail Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Navets au coulis de tomate aux lentilles Quinoa <i>Gluten, céleri, lait</i>		Stoemp aux <b>carottes</b> Omelette <i>Lait, œufs, céleri</i>		Choux de Bruxelles Filet de Quorn Pommes de terre nature <i>Œufs, gluten, céleri</i>			
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Compote		Fruit		Yaourt <i>Lait</i>			
Lundi 14		Mardi 15		Mercredi 16		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	
Pâtes sauce forestière ( <b>champignons</b> ) Dés de volaille Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Compote Boulette de volaille Pommes de terre <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>		Cruautés, dressing Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten, lait</i>		Bettes à la crème Rôti de dinde Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons, chou-fleur</b> , pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	
Pâtes sauce forestière ( <b>champignons</b> ) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Compote Boulette végétarienne Pommes de terre <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs, moutarde, graine de sésame</i>		Cruautés, dressing Omelette Purée nature <i>Œufs, lait, moutarde, Céleri, gluten</i>		Bettes à la crème Mijoté de lentilles Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons, chou-fleur</b> , pois chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	
Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	
Lundi 21		Mardi 22		Mercredi 23		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	
Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>		Légumes oubliés ( <b>panais, céleri-rave, topinambour</b> ) Saucisse Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>		Pâtes Saumon <b>Epinards</b> aux lentilles <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>		Poireaux à la crème Rosbif Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait</i>		Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux <b>carottes</b> Riz <i>Céleri, moutarde</i>	
Pâtes Sauce tomates, <b>carottes</b> , oignons Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>		Légumes oubliés ( <b>panais, céleri-rave, topinambour</b> ) Mijotés de pois cassés Purée nature <i>céleri, lait</i>		Pâtes <b>Epinards</b> et feta <i>Gluten, céleri, lait</i>		Poireaux à la crème Burger végétarien Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait, soja, œuf, moutarde</i>		Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux <b>carottes</b> Riz <i>Céleri, moutarde</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fruit		Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 28		Mardi 29		Mercredi 30					
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>					
Cruautés, dressing Dés de volaille Pain pita <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>		Carbonnade de bœuf aux <b>carottes</b> Riz <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>		Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>					
Cruautés, dressing Pois-chiches Pain pita <i>Gluten, moutarde, céleri, œufs</i>		Chili Sin Carne (tomates, maïs, haricots rouges, carottes) Riz <i>Céleri</i>		Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri, carottes</b> ) aux haricots blancs Pommes de terre nature <i>Céleri, lait, gluten</i>					
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit					

 : Plat végétarien  
 : poisson labélisé 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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

