

DU 4 AU 14 OCTOBRE 2023
**C'EST LA SEMAINE
DU COMMERCE
EQUITABLE !**

**FAIR
TRADE
ON
BOARD**

Comme chaque année, TCO Service te concoctera un menu « fair trade* » : poulet curry, riz et comme dessert, **une banane bio et équitable !**

Pourquoi TCO Service préfère les bananes du commerce équitable?

Dans les plantations de bananes Fairtrade, les conditions de travail sont règlementées, un cahier des charges présente des exigences économiques et sociales spécifiques :

- **L'interdiction stricte du travail des enfants**
- **Un salaire de base minimum** pour les travailleurs
- **Une prime de développement** qui peut servir à financer des projets communautaires (écoles, centres de santé...) ou être partiellement distribuée aux travailleurs.
- **Le respect des droits sociaux**
- **L'Utilisation de vêtements de protection.**

Il existe plusieurs labels fair trade :



* fair trade : Commerce Equitable. Il assure une juste rémunération aux producteurs.

MENU OCTOBRE 2023

ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

Menu équitable

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, sauce tomate Filet de cuisse de poulet Frites	 Filet de cabillaud Potée aux carottes	 Poireaux à la crème Saucisse Pommes de terre nature	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches), semoule	Haricots verts Poulet curry au lait de coco Riz équitable
<i>Gluten, œufs, lait, céleri, arachides</i>	<i>Poissons, soja, céleri, gluten, lait</i>	<i>Gluten, lait, œufs, soja, céleri, moutarde</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Céleri, gluten, lait, moutarde, œufs</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Banane équitable
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE				
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
 Courgettes au pesto Burger végétarien Quinoa	 Crudités , dressing Filet de Colin Pommes de terre nature	Chou-fleur au curry Filet de poulet Pommes de terre rôties	 Tajine de légumes (courgettes, carottes) aux lentilles et graines de sésame Pommes de terre	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé
<i>Gluten, céleri, œufs, lait, fruits à coque, soja, moutarde</i>	<i>Poissons, gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>	<i>Gluten, œufs, céleri, moutarde, lait</i>	<i>Céleri, sésame</i>	<i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE				
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Cocktail aux épinards BIO <i>Céleri</i>
Carottes Boulette de volaille Frites	 Crudités , dressing Filet de Lieu Noir Purée nature	 Brocolis Rôti de porc caramélisé Pommes de terre rôties	 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs, haricots rouges) Riz	Marmite de pâtes (complètes) au potiron magique et pépites de poulet Fromage râpé
<i>Gluten, céleri, lait, œufs, arachides</i>	<i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	<i>Gluten, lait, moutarde, soja</i>	<i>Céleri</i>	<i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>

Halloween

-  : Plat végétarien
-  : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : 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, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

