



A vos marques...  
Prêts... Scannez...  
**Répondez !**



# Participez à notre enquête de satisfaction annuelle

**TCO Service a pour mission de servir des repas sains et durables aux enfants.**  
**Nous voulons aussi rester à l'écoute de vos attentes.**

Enfants, parents, enseignants, personnel de service ou directions...nous avons besoin de votre avis pour mieux vous satisfaire.



Scannez le QR code et complétez  
le formulaire **avant le 28 février**.  
N'attendez plus, ça ne prend que 3 minutes !

Réponds à cette enquête pour que TCO Service cuisine des repas qu'on aime encore plus !



## MENU FEVRIER 2026

### ECOLES COMMUNALES DE UCCLE

lundi 02	CHANDELEUR	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Potage <b>cresson</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage tomates BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>panais</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>poireaux</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>champignons</b> BIO <small>Céleri</small>	
<b>Carottes</b> Vichy Boudin blanc Frites  <small>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde, arachides</small>	<b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Merlu Purée  <small>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</small>	Blettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre en chemise  <small>Gluten (blé, orge), œufs, lait</small>	Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz  <small>Céleri, moutarde</small>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé  <small>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</small>	
Crêpe <small>Gluten (blé), œufs, lait</small>	Fruit	Fruit	Dessert lacté <small>Lait</small>	Fruit	
lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	
Potage cerfeuil BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>patates douces</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>navets</b> BIO <small>Céleri</small>	Potage lentilles corail BIO <small>Céleri</small>	Potage <b>carottes</b> BIO <small>Céleri</small>	
Chou blanc à la crème Haricots rouges Riz  <small>Gluten (blé), lait, céleri</small>	Potée aux <b>poireaux</b> Filet de Colin  <small>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</small>	Petits pois à la française Emincé de poulet Boulghour  <small>Gluten (blé, orge), œufs, lait</small>	Pâtes (complètes) Sauce aux légumes (tomates, <b>carottes</b> ) et lentilles Fromage râpé  <small>Gluten (blé), lait, céleri</small>	<b>Crudités</b> , vinaigrette Belgiflette (pommes de terre, brie, lardons)  <small>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</small>	
Fruit	Biscuit <small>Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</small>	Fruit	Dessert lacté <small>Lait</small>	Fruit	

: Plat végétarien

: Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hokki, 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: 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 bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

