



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES



**Bonne année scolaire en pleine forme grâce aux repas de TCO Service !**

## TCO SERVICE DES BONS REPAS, SAINS ET DURABLES TOUTE L'ANNÉE À LA CANTINE DE TON ÉCOLE !

- Des menus variés et équilibrés pensés par une diététicienne
- Un personnel formé et expérimenté
- Des ingrédients de qualité
- Des légumes et des fruits de saison
- Au moins un repas végétarien par semaine
- Un maximum d'achats Bio et en circuit court
- Des produits du commerce équitable
- Du poisson labellisé « Pêche durable »
- Des menus à thème pour te faire découvrir de nouveaux goûts

## MENU AOÛT-SEPTEMBRE 2025

### ECOLES COMMUNALES DE UCCLE

lundi 25 août					mardi 26 août					mercredi 27 août					jeudi 28 août					vendredi 29 août										
Potage lentilles corail BIO Céleri		Potage brocolis BIO Céleri			Potage céleri vert BIO Céleri		Potage céleri vert BIO Céleri			Potage oignons BIO Céleri		Potage oignons BIO Céleri			Potage carottes BIO Céleri															
Courgettes Raviolis (boeuf) Sauce tomate, basilic Fromage râpé Gluten (blé), œufs, lait, céleri		Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre nature Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri			Petits pois à la française Omelette Riz Gluten (blé), œufs, lait, céleri				Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule Gluten (blé), céleri					Haricots verts, échalotes Filet de poulet Pommes de terre ciboulette Gluten (blé), œufs, lait, céleri																
Compotine		Fruit			Fruit					Dessert lacté Lait					Fruit															
lundi 1 septembre					mardi 2 septembre					mercredi 3 septembre					jeudi 4 septembre					vendredi 5 septembre										
Potage poireaux BIO Céleri		Potage pois chiches BIO Céleri			Potage courgettes BIO Céleri		Potage courgettes BIO Céleri			Potage brocolis BIO Céleri		Potage brocolis BIO Céleri			Potage potimarrons BIO Céleri					Potage carottes BIO Céleri										
Carottes à la provençale Emincés de volaille Riz Céleri		Epinards à la crème Filet de Merlu Pommes de terre nature Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri			Chou-fleur, sauce curry Filet de poulet Orge Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde				Pâtes E FAGIOLI (tomates, carottes, haricots blancs, céleri vert) Gluten (blé), céleri					Crudités, vinaigrette Boulette, sauce liégeoise Frites Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, arachides																
Fruit		Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)			Fruit					Dessert lacté Lait					Fruit															
lundi 8 septembre					mardi 9 septembre					mercredi 10 septembre					jeudi 11 septembre					vendredi 12 septembre										
Potage navets BIO Céleri		Potage andalou (tomates, poivrons) BIO Céleri			Potage poireaux BIO Céleri		Potage poireaux BIO Céleri			Potage épinards BIO Céleri		Potage épinards BIO Céleri			Potage carottes BIO Céleri					Potage carottes BIO Céleri										
Salade Liégeoise végétarienne (haricots verts, œuf dur, pommes de terre) Œufs, céleri, sulfites		Pâtes (complètes) au saumon Sauce aux brocolis Gluten (blé), poissons, lait, céleri			Courgettes au pesto Filet de poulet Quinoa Gluten (blé), œufs, lait, céleri				Curry de lentilles (carottes, chou-fleur, oignons, lait de coco) Riz Céleri, moutarde					Crudités, vinaigrette Saucisse Pommes de terre en chemise Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde																
Fruit		Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)			Fruit					Dessert lacté Lait					Fruit															
lundi 15 septembre					mardi 16 septembre					mercredi 17 septembre					jeudi 18 septembre					vendredi 19 septembre										
Potage courgettes BIO Céleri		Potage butternut BIO Céleri			Potage tomates BIO Céleri		Potage tomates BIO Céleri			Potage oignons BIO Céleri		Potage oignons BIO Céleri			Potage Shorbat Adas (lentilles corail) BIO Céleri					Crudités (tomates, concombre) Emincés de poulet Sauce yaourt Pain libanais (primaires) / Riz (maternelles) Gluten (blé), œufs, lait, céleri										
Fenouil sauce tomate au basilic Boulette de volaille Boulgour Gluten (blé), œufs, lait, céleri		Haricots verts Filet de Lieu noir Pommes de terre persillées Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri			Chou-fleur au curcuma Burger de boeuf Pommes de terre rôties Gluten (blé), lait, céleri				Pâtes (complètes) Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, pesto de noix de cajou) Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri, fruits à coque (noix de cajou)																					
Fruit		Fromage Lait			Fruit					Dessert lacté Lait					Fruit															
lundi 22 septembre					mardi 23 septembre					mercredi 24 septembre					jeudi 25 septembre					vendredi 26 septembre										
Potage pois chiches BIO Céleri		Potage brocolis BIO Céleri			Potage carottes BIO Céleri		Potage carottes BIO Céleri			Potage céleri-rave BIO Céleri		Potage céleri-rave BIO Céleri			Potage potimarrons BIO Céleri					Potage champignons Vol-au-vent de Quorn Frites Gluten (blé), œufs, lait, céleri										
Carbonnade de bœuf aux carottes Sémoule Gluten (blé), lait, céleri, moutarde		Crudités, vinaigrette Filet de Colin Purée de patates douces Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri, moutarde			Petits pois, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rôties Gluten (blé), œufs, lait, céleri				Pâtes, sauce aux légumes (carottes, tomates, courgettes) et lentilles Fromage râpé Gluten (blé), lait, céleri																					
Fruit		Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)			Fruit					Dessert lacté Lait					Fruit															
lundi 29 septembre					mardi 30 septembre					  											vendredi 26 septembre									
Potage tomates BIO Céleri		Potage courgettes BIO Céleri																												
Brocolis Filet de poulet Pommes de terre aux herbes Gluten (blé), œufs, lait, céleri		Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri-rave) Gluten (blé, seigle), poissons, crustacés, soja, lait, céleri																												
Fruit		Biscuit Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)																												

• Plat végétarien  
• Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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, sémoule, 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 (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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

