

	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
S.35	Potage lentilles corail BIO Céleri	Potage brocolis BIO Céleri	Potage céleri vert BIO Céleri	Potage oignons BIO Céleri	Potage carottes BIO Céleri
POTAGE					
REPAS	 Omelette Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Riz Oeufs, Lait, Céleri	 Waterzooï de poissons (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre Gluten (Blé), Poissons, Lait, Céleri	 Emincé de porc Petits pois Purée Lait, Moutarde	 Pâtes e fagioli (sauce tomate, carottes, haricots blancs, céleri vert) Gluten (Blé), Céleri	Filet de poulet Haricots verts Pommes de terre ciboulette
Alternative		Waterzooï de lentilles corail (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre Gluten (Blé), Lait, Céleri	Burger végétarien Petits pois Purée Gluten (Blé), Soja, Lait, Moutarde		Falafels, sauce au yaourt Haricots verts Pommes de terre ciboulette Gluten (Blé), Lait
DESSERT	Compotine	Fruit	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Fruit
S.36	31/08	01/09	02/09	03/09	04/09
POTAGE	Potage poireaux BIO Céleri	Potage pois chiches BIO Céleri	Potage courgettes BIO Céleri	Potage brocolis BIO Céleri	Potage potimarrons BIO Céleri
REPAS	Raviolis (bœuf) Sauce tomate, basilic Courgettes Fromage râpé Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Céleri	 Filet de Merlan Epinards à la crème Pommes de terre Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait	Filet de cuisse de poulet Chou-fleur en sauce Riz Gluten (Blé), Céleri, Moutarde	 Couscous (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule Gluten (Blé), Céleri	 Boulette, sauce liégeoise Crudités, vinaigrette Pommes de terre Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde
Alternative	Pâtes Sauce tomate, basilic Courgettes Fromage râpé Gluten (Blé), Lait, Céleri	Œuf dur Epinards à la crème Pommes de terre Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Moutarde	Lentilles corail Chou-fleur en sauce Riz Gluten (Blé), Céleri, Moutarde		Mini-boulettes végétariennes Crudités, vinaigrette Pommes de terre Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Céleri, Moutarde
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
S.37	07/09	08/09	09/09	10/09	11/09
POTAGE	Potage navets BIO Céleri	Potage andalou (tomates- , poivrons) BIO Céleri	Potage céleri vert BIO Céleri	Potage poireaux BIO Céleri	Potage carottes BIO Céleri
REPAS	 Salade Liégeoise végétarienne (haricots verts, œuf dur, dés de pommes de terre) Oeufs, Sulfites	 Pâtes au saumon Sauce aux brocolis Gluten (Blé), Poissons, Lait	Filet de poulet Courgettes au pesto Quinoa Lait, Céleri	 Curry de lentilles (carottes, chou-fleur, oignons, lait de coco) Riz Céleri, Moutarde	 Sausisse Crudités, vinaigrette Pommes de terre Oeufs, Lait, Moutarde
Alternative		Pâtes Sauce aux brocolis Fromage râpé Gluten (Blé), Lait	Falafels Courgettes au pesto Quinoa Gluten (Blé), Lait, Céleri		Burger végétarien Crudités, vinaigrette Pommes de terre Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
S.38	14/09	15/09	16/09	17/09	 Menu Burger Potage tomates BIO Céleri
POTAGE	Potage courgettes BIO Céleri	Potage butternut BIO Céleri	Potage épinards BIO Céleri	Potage oignons BIO Céleri	
REPAS	Boulette de volaille Fenouil sauce tomate au basilic Boulgour Gluten (Blé), Oeufs	 Filet de Limande Carottes beurrées aux oignons Pommes de terre persillées Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait	 Sauté de porc Haricots verts Pommes de terre Moutarde	 Pâtes au pesto (courgettes, brocolis, petits pois) Fromage râpé Gluten (Blé), Lait	Hamburger Pain burger/sandwich - crudités Steak haché de bœuf Ketchup maison Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde, Sésame
Alternative	Falafels Fenouil sauce tomate au basilic Boulgour Gluten (Blé)	Mijoté de lentilles Carottes beurrées aux oignons Pommes de terre persillées Lait, Céleri	Omelette Haricots verts Pommes de terre Oeufs, Lait, Céleri		Hamburger Pain burger/sandwich - crudités Burger végétarien Ketchup maison Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait, Moutarde, Sésame
DESSERT	Fruit	Fromage Lait	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
S.39	21/09	22/09	23/09	24/09	25/09
POTAGE	Potage potimarrons BIO Céleri	Potage brocolis BIO Céleri	Potage céleri rave BIO Céleri	Potage carottes BIO Céleri	Potage pois chiches BIO Céleri
REPAS	 Vol-au-vent de Quorn aux champignons Riz Gluten (Blé), Lait, Céleri	 Filet de Colin Crudités, vinaigrette Purée de patates douces Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Soja, Lait, Moutarde	Filet de poulet Petits pois Pommes de terre risolées	 Pâtes veggie sauce chou-fleur (chou-fleur, soja texturé) Gluten (Blé), Soja, Céleri	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes de terre Gluten (Blé), Moutarde
Alternative		Œuf dur Crudités, vinaigrette Purée de patates douces Oeufs, Lait, Moutarde	Falafels, sauce au yaourt Petits pois Pommes de terre risolées Gluten (Blé), Lait		Dahl de lentilles corail aux carottes Pommes de terre
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Fruit	Dessert lacté Lait	Fruit
S.40	28/09	29/09	30/09	 Envie d'en savoir plus sur nos repas ?    Scannez-moi ! 	
POTAGE	Potage tomates BIO Céleri	Potage courgettes BIO Céleri	Potage panais BIO Céleri		
REPAS	Filet de poulet Brocolis Pommes de terre aux herbes Lait, Moutarde	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes- , poireaux, céleri-rave) Gluten (Blé), Crustacés, Poissons, Soja, Lait, Céleri	 Emincé de porc Bettes à la crème Pommes de terre Gluten (Blé), Lait, Moutarde		
Alternative	Omelette Brocolis Pommes de terre aux herbes Oeufs, Lait, Moutarde	Pâtes aux lentilles corail sauce crème aux légumes (carottes, poireaux, céleri-rave) Gluten (Blé), Lait, Céleri	Burger végétarien Bettes à la crème Pommes de terre Gluten (Blé), Soja, Lait		
DESSERT	Fruit	Biscuit Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)	Fruit		

-  Plat végétarien
-  Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
-  Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

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. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

62.47%
Produits BIO
en 2025-2026



75%
Fruits et légumes
de saison



74%
Produits BIO
et/ou locaux



100%
Potages
BIO



TCO service collabore avec 15 fournisseurs locaux.
Envie de découvrir le contenu des assiettes et d'en savoir plus sur la provenance de nos produits ?



Pourquoi les repas fournis par TCO Service sont-ils bons pour la santé et durables* ?

- Les menus sont pensés par une diététicienne
- Les repas sont cuisinés par un personnel expérimenté
- Les ingrédients sont de qualité
- Les légumes et les fruits sont de saison
- 60% de produits sont BIO (dont 40% BIO et locaux)
- Les bananes et le riz sont équitables
- Le poisson est labellisé « Pêche durable »

TCO Service, un fournisseur de repas engagé aux côtés des enfants toute l'année !

* Un **repas durable** est un repas dont les ingrédients sont **bons pour la santé** et produits d'une façon **qui respecte la nature, les animaux et les agriculteurs.**