



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

TCO Service est partenaire de l'ONG
humundi

SOS FAIM

Un jour du mois de mai
TCO Service reversera

0,50€

par repas servi pour un projet
de cantine durable au Sénégal



On ne vous en dit pas plus.

Tout les détails seront sur le prochain dos de menu...

Humundi est une association sans but lucratif.

Cela signifie qu'elle ne cherche pas à faire de profit mais à agir pour un monde plus équitable. Ensemble, ses membres s'engagent à renforcer la solidarité internationale.

Depuis 1964, Humundi travaille avec plus de 70 organisations en Belgique, en Afrique et en Amérique Latine pour créer des projets agricoles bons pour la planète et pour les gens. Ils veulent que les agriculteurs puissent vivre de leur travail et aient assez de nourriture pour eux et leurs familles. Humundi soutient des groupes locaux et des projets pour que les agriculteurs et les agricultrices deviennent indépendants et utilisent des méthodes de culture respectueuses de l'environnement.

Pour plus d'info
<https://www.humundi.org/>



TCO Service s'associe à Humundi
pour l'action « **l'assiette solidaire** ».

MENU AVRIL 2025

ECOLE COMMUNALE DE WOLUWE ST LAMBERT

	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>
	 Sauce tomate aux champignons Œufs brouillés Pommes de terre / Frites <i>Œufs, lait, céleri, arachides</i>	 Bettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, céleri) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap (<i>primaires</i>) / Quinoa (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Potage céleri-vert BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>
 Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>	 Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Œuf dur Boullghour / Frites <i>Gluten (blé), œufs, céleri, arachides</i>	 Carottes Vichy Rôti de porc aux fines herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de cabillaud Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) Sauce ricotta- épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Chou-fleur à la crème Boulette de volaille Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Omelette Sauce aux champignons Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Poireaux à la crème Pain de veau Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - épinards <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>	 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 <i>Congé</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>
	 Cuidités , vinaigrette Omelette aux fines herbes Gratin dauphinois <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Petits pois, échalotes Spiringue de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Légumes à la Provençale (tomates, courgettes) Saumon Purée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes aux légumes (carottes , tomates, courgettes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
	Œufs de Pâques <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé 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: boulghour, 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).

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.

