



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Joue avec nous

pour mieux connaître TCO service

A. Qu'est-ce que « CERTISYS » ?

Un label qui ne certifie que les radis BIO

Une société qui cultive des radis BIO

Un organisme de contrôle et de certification BIO

B. Entoure les aliments qui sont toujours BIO dans les menus de TCO Service

Tomates pelées Potimarrons Huile d'olive Pâtes Pommes de terre
Légumineuses Poissons Yaourt Oeufs Quinoa

C. Quel est le % minimum d'ingrédients BIO dans les menus de TCO Service ?

10% 25% 35% 50%

D. Depuis quand la soupe servie dans les écoles par TCO Service est-elle 100% BIO ?

10/2020 09/2021 09/2022

*BIO : Les aliments BIO sont issus de l'agriculture biologique, mode de culture favorisant les techniques agricoles respectueuses de l'environnement et des animaux. Les aliments BIO sont produits sans l'utilisation d'engrais artificiels ni de pesticides.



BIO CERTIFICATION

TCO SERVICE
EST CERTIFIÉ BIO
DEPUIS 2010


Réponses

A. Un organisme de contrôle B. Tomates, huile d'olive, pâtes, légumes, Yaourt, Oeufs, Quinoa C. 35% D. 09/2021


MENU NOVEMBRE 2022

ECOLE DE WOLUWE ST LAMBERT

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage oignons Bio <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Congé
Vol-au-vent aux champignons Riz <i>Lait, gluten, œuf, céleri</i>	Navets au coulis de tomate Omelette Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, œuf</i>	Choux de Bruxelles Rôti de porc Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde</i>	Stoemp aux carottes Filet de Lieu noir <i>Poisson, soja, gluten, céleri, lait</i>	
Compote	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage Poireaux <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Soupe tomates BIO <i>Céleri</i>
Compote Boulette de volaille frites / pommes de terre nature <i>Gluten, lait, œuf, moutarde / arachides</i>	Pâtes sauce forestière (champignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Bettes à la crème Rôti de dinde pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œuf</i>	Crudités, dressing, Filet de colin Purée nature <i>Poisson, céleri, œuf, moutarde, soja, gluten, lait</i>	Couscous de légumes du chef (potimarrons, chou-fleur, pois-chiches) Semoule <i>Gluten, céleri</i>
Compote	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage de lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Pasta bolognaise de bœuf (tomates carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œuf, lait, soja</i>	Légumes oubliés (panais, Céleri-rave, topinambour) Mijoté de lentilles Purée <i>Céleri, lait</i>	Poireaux à la crème Rosbif Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	Pâtes complètes saumon Epinards aux lentilles <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i>	chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux carottes Riz <i>Céleri, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, œuf, fruit à coque</i>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30		
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage Céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		
Crudités, dressing, Dés de volaille Pain pita <i>Gluten, lait, œuf, moutarde, céleri</i>	Chili Sin Carne (Tomates, maïs, haricots rouges, carottes) Frites /riz <i>Céleri, arachides</i>	Salsifis à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>		
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit		

 : Plat végétarien

 poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir (Islande), Colin (Océan Pacifique), Cabillaud (Mer Barent), Saumon (Océan Pacifique), fish stick (Océan pacifique)

 : 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, manarines, oranges, poires (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

35% BIO: repas avec minimum 35% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

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

