

Même le yaourt peut être livré en vrac pour les écoles qui le souhaitent !



TCO SERVICE DIMINUE SES DÉCHETS

Pour éviter les déchets dus aux emballages individuels, **TCO Service livre des desserts en vrac dans les écoles.**



Le fromage arrive en tranches épaisses à découper en bâtonnets, le chocolat fair trade en tablettes à casser en petits morceaux et les biscuits artisanaux sont rassemblés dans un grand sachet !

L'avantage du yaourt en vrac, c'est qu'il est local, artisanal et délicieux!

Le yaourt en vrac vient de la ferme de la Warde. C'est une ferme laitière familiale Bio située à Leuze-en-Hainaut.
















Ferme Bio
de la **WARDE**



MENU JANVIER 2024

ECOLES COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 08		mardi 09		mercredi 10		jeudi 11		vendredi 12	
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage brunoise BIO (carottes, céleri-rave) <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	
Poires au sirop Rôti de dinde, sauce aux aïrelles Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Dés de navets Pâtes Omelette <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait</i>		Petits pois, échalotes Rosbif Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>		 Julienne de légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Waterzooï de poissons (colin, saumon) Riz <i>Poissons, céleri, soja, lait, gluten (blé)</i>		 Couscous de légumes du chef (potiron, chou blanc, pois chiches) Semoule <i>Céleri, gluten (blé)</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit	
 À LA MONTAGNE lundi 15		mardi 16		mercredi 17		jeudi 18		vendredi 19	
Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	
 Cuidités , vinaigrette Belgifflette (pommes de terre, brie, lardons) <i>Lait, céleri, œufs, moutarde, gluten (blé)</i>		 Carottes et son coulis de tomates Filet de Quorn Quinoa <i>Céleri, gluten (blé), œufs</i>		Chou-fleur Rôti de dinde Pommes de terre rôties <i>Céleri, œufs, gluten (blé, orge), lait</i>		 Purée de céleri-rave Filet de saumon <i>Poissons, céleri, gluten (blé), lait, soja</i>		 Pâtes (complètes) Sauce au pesto et petits pois Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26	
Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Potage butternut BIO <i>Céleri</i>		Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	
 Betteraves rouges , vinaigrette Boulette, sauce Liégeoise Frites / Purée nature <i>Céleri, moutarde, lait, gluten (blé, orge), œufs, soja, /arachides</i>		 Courgettes Omelette Riz <i>Céleri, œufs, lait, moutarde, gluten (blé)</i>		 Potée aux chicons Saucisse de campagne <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Filet de lieu noir Purée au céleri et cerfeuil <i>Poissons, céleri, gluten (blé), lait, soja</i>		 Pennes, sauce légumes et légumineuses (tomates, carottes , lentilles vertes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit		Fromage <i>Lait</i>		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 29		mardi 30		mercredi 31					
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>		Potage patates douces BIO <i>Céleri</i>					
Chou rouge aux pommes Burger de bœuf Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>		 Carottes Vichy, sauce tomate Oeuf dur Orge <i>Céleri, œufs, gluten (blé, orge), lait</i>		 Choux de Bruxelles Sauté de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>					
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fruit					

 : Plat végétarien
 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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 boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).
 Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).
70% local: 70% 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.