



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.











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 MARBAIS

Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10		Vendredi 11	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>		<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; display: inline-block;">Menu d'automne</div> 		Congé	
Navets au beurre et son coulis de tomates Filet de cuisse de volaille Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Stoemp aux <b>carottes</b> Filet de Lieu noir <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>			Pâtes sauce forestière <b>(champignons)</b> Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>					
Compote	Fruit			Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>					
Lundi 14		Mardi 15		Mercredi 16		Jeudi 17		Vendredi 18	
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>			
Compote Boulette de volaille Pommes de terre <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>	 <b>Crudités</b> , dressing Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten, lait</i>			Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons, chou-fleur, pois chiches</b> ) Semoule <i>Gluten, céleri</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit			
Lundi 21		Mardi 22		Mercredi 23		Jeudi 24		Vendredi 25	
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>		Potage haricots blancs <i>Céleri</i>		Potage tomates-poivrons BIO <i>Céleri</i>			
Légumes oubliés ( <b>panais, céleri-rave, topinambour</b> )  Saucisse Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Pâtes Saumon <b>Epinards</b> aux lentilles <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>			Chou-fleur Dhal de lentilles Corail aux <b>carottes</b> Riz <i>Céleri, moutarde</i>		<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;">Menu grec</div> 			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit			Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>		Fruit			
Lundi 28		Mardi 29		Mercredi 30					
Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>							
Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Riz <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>								
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit								

 : Plat végétarien  
 : poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.  
**25% BIO**: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

