



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

C'EST LE DERNIER DOS DE MENU  
DE CETTE ANNÉE SCOLAIRE.

NOUS VOUS RETROUVERONS  
AVEC JOIE À LA RENTRÉE  
DU MOIS D'AOUT !



# TCO Service vous dit «Merci !»

Vous avez été nombreux.ses à nous donner  
votre avis sur les repas !

Les gagnant.es tiré.es au sort s'appellent **Mayan, Ilyanna et Maëlle**.  
Ils recevront un assortiment de délicieux biscuits offerts par  
la cookiserie « Le Petit Namurois ».

## Vos menus préférés 🥰

**En tête :**  
**Les pâtes bolognaise et  
carbonara**

Vous appréciez aussi le filet  
de cabillaud sauce créole, la  
saucisse, le poulet et même,  
le chou rouge !

## Vous avez moins aimé 🤔

Le couscous végétarien, certains  
plats de poisson, les navets, les  
champignons et les poireaux à la  
crème.

## Quelques-unes de vos envies

Boulettes sauces tomates, purée  
et haricots verts/ Pâtes jambon,  
fromage, brocoli/pâtes au haché  
de poulet et dés de courgettes/  
Hamburger

Vous souhaiteriez de la pizza, des lasagnes ou du hachis Parmentier.  
Ce sont des plats que nous vous laissons manger en famille.

## TCO Service participe à la semaine bio.

















Le jeudi 12 juin, au menu, «orzo à la  
méditerranéenne» 100% bio !





Plus d'info : <https://biomonchoix.be/agenda/la-semaine-bio-2025>


# MENU JUIN 2025

## ECOLES COMMUNALES DE WOLUWE ST LAMBERT

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>courgettes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>
 Ragoût de porc à la provençale (tomates, <b>courgettes</b> ) Boulghour <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Riz pilaf façon nasi-goreng ( <b>carottes</b> , <b>chou chinois</b> , oignons) Omelette Sauce aigre-douce aux poivrons <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	<b>Petits pois</b> à la française Filet de poulet Dés de pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de Merlu Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Pâtes (complètes) E FAGIOLI (tomates, <b>carottes</b> , haricots blancs, céleri) <i>Gluten (blé), céleri</i>
Fruit	Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>Congé</b>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>
	 <b>Chou-fleur</b> persillé Œuf dur, sauce dressing Pommes de terre / Frites <i>Œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	Compote de pommes Burger de bœuf Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Potée aux <b>bettes</b> Filet de Hoki, sauce légère tomate <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Orzo (pâtes grecques) à la méditerranéenne BIO (tomates, <b>courgettes</b> , fromage) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
	TCO Service participe à la semaine BIO ( <a href="https://biomonchoix.be/semainebio">https://biomonchoix.be/semainebio</a> )			
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Potage <b>courgettes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>brocolis</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Chou chinois</b> Dés de poulet, sauce curry au lait de coco Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	 <b>Carottes</b> persillées Omelette, sauce tomate Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	<b>Brocoli</b> Rôti de dinde Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Epinards</b> à la crème Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, <b>carottes</b> , pois/soja) Fromage râpé <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Potage <b>St-Germain</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Cuidités</b> , vinaigrette Filet de poulet, sauce barbecue Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Riz cantonnais végétarien ( <b>petits pois</b> , <b>carottes</b> , oignons, œufs) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 <b>Chou-fleur</b> Spiringue de porc Pommes de terre rôties aux herbes <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Julienne de légumes (poireaux, céleri, <b>carottes</b> ) Waterzooi de poissons Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 <b>Petits pois</b> Penne à la parisienne (béchamel de <b>carottes</b> , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 30				
Potage <b>brocolis</b> BIO <i>Céleri</i>				
 <b>Hamburger</b> Pistolet/sandwich - <b>cuidités</b> - mayonnaise aux herbes - burger de bœuf <i>Gluten (blé, seigle), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame</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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

