

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

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



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 carottes BIO <i>Céleri</i> Ragoût de porc à la provençale (tomates, courgettes) Boulghour <i>Gluten (blé), céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> Riz pilaf façon nasi-goreng (carottes , chou chinois , oignons) Omelette Sauce aigre-douce aux poivrons <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Petits pois à la française Filet de poulet Dés de pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i> Crudités, vinaigrette Filet de Merlu Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) E FAGIOLI (tomates, carottes , 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
Congé	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Chou-fleur persillé Œuf dur, sauce dressing Pommes de terre / Frites <i>Œufs, lait, céleri, moutarde, arachides</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> Compote de pommes Burger de bœuf Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Potée aux bettes Filet de Hoki, sauce légère tomatée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Orzo (pâtes grecques) à la méditerranéenne BIO (tomates, courgettes , fromage) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i> Chou chinois Dés de poulet, sauce curry au lait de coco Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i> Carottes persillées Omelette, sauce tomate Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i> Brocoli Rôti de dinde Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Epinards à la crème Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i> Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, carottes , 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 St-Germain BIO <i>Céleri</i> Cuidités, vinaigrette Filet de poulet, sauce barbecue Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde, arachides</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i> Riz cantonnais végétarien (petits pois , carottes , oignons, œufs) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Chou-fleur Spiringuie de porc Pommes de terre rôties aux herbes <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> Petits pois Penne à la parisienne (béchamel de carottes , 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, épautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 30	<i>Menu Burger</i>			
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i> Hamburger Pistolet/sandwich - cuidités - mayonnaise aux herbes - burger de bœuf <i>Gluten (blé, seigle), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame</i>				
Fruit				

: Plat végétarien  : Poisson labellisé 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 bœuf, 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.	   
---	---