

MENU JUILLET - AOÛT 2025

PLAINES

	mardi 1 juillet		mercredi 2 juillet		jeudi 3 juillet		vendredi 4 juillet		
	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		
	 Crudités , vinaigrette Fish sticks Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>		 Légumes d'été aigre doux (carottes, chou-fleur, petits pois) Omelette Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>		 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>		Pâtes (complètes) Sauce fromage et petits pois Lardinettes de dinde <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		
	Fruit		Fruit		Fruit		Méli-mélo de desserts <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		
lundi 7 juillet		mardi 8 juillet		mercredi 9 juillet		jeudi 10 juillet		vendredi 11 juillet	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	
 Brocoli Poulet, sauce curry Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Fenouil , sauce tomate Filet de Hoki Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 Crudités , vinaigrette Rôti de porc aux fines herbes Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Couscous de légumes (courgettes, carottes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>		Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 14 juillet		mardi 15 juillet		mercredi 16 juillet		jeudi 17 juillet		vendredi 18 juillet	
Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	
 Salade Liégeoise (haricots verts, pommes de terre, lardons) <i>Céleri, suiffes</i>		 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Courgettes au pesto Filet de poulet Pâtes grecques <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, haricots rouges, maïs, carottes) Riz <i>Céleri</i>		Petits pois à la française Boulette de volaille Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 21 juillet		mardi 22 juillet		mercredi 23 juillet		jeudi 24 juillet		vendredi 25 juillet	
Congé		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	
		 Potée aux carottes Fish stick Sauce tartare <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>		 Haricots verts Burger de bœuf Dés de pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Pâtes Sauce ricotta et épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 28 juillet		mardi 29 juillet		mercredi 30 juillet		jeudi 31 juillet		vendredi 1 août	
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	
 Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Salade de tomates-concombres Filet de Lieu noir Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Chou-fleur à la crème Spiringue de porc Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes Primavera Verde (courgettes, brocolis, petits pois, haricots verts) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Carottes Filet de poulet sauce à l'orange Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</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: 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 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.



MENU JUILLET - AOÛT 2025

PLAINES

lundi 4 août	mardi 5 août	mercredi 6 août	jeudi 7 août	vendredi 8 août
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>
Brocoli Poulet, sauce curry Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Fenouil, sauce tomate Filet de Hoki Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	 Crudités, vinaigrette Rôti de porc aux fines herbes Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes (courgettes, carottes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 11 août	mardi 12 août	mercredi 13 août	jeudi 14 août	vendredi 15 août
Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	<i>Congé</i>
 Salade Liégeoise (haricots verts, pommes de terre, lardons) <i>Céleri, sulfites</i>	 Crudités, vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Courgettes au pesto Filet de poulet Pâtes grecques <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, haricots rouges, maïs, carottes) Riz <i>Céleri</i>	
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	
lundi 18 août	mardi 19 août	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août
Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Quinoa <i>Céleri</i>	 Potée aux carottes Fish stick Sauce tartare <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, céleri, moutarde</i>	Haricots verts Burger de bœuf Dés de pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Pâtes Sauce ricotta et épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Compote de pommes Saucisse Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 25 août	mardi 26 août	mercredi 27 août	jeudi 28 août	vendredi 29 août
Potage lentilles Corail BIO <i>Céleri</i>	Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>
Courgettes Raviolis (bœuf) Sauce tomate, basilic Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Waterzooï de poissons aux légumes (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Petits pois à la française Spiringue de porc Riz <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Haricots verts, échalotes Filet de poulet Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Compotine	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</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 : 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 (tablettes), 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.

MENU JULI - AUGUSTUS 2025

SPEELPLEINEN

	dinsdag 1 juli		woensdag 2 juli		donderdag 3 juli		vrijdag 4 juli		
	BIO Knolseldersoep <i>Selderij</i>		BIO Rapensoep <i>Selderij</i>		BIO tomatensoep <i>Selderij</i>		BIO courgettesoep <i>Selderij</i>		
	 Rauwkost , vinaigrette Fish sticks Natuuraardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, vis, melk, selderij, mosterd</i>		 Zoetzure zomergroenten (wortelen, bloemkool, erwten) Omelet Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij</i>		 Koeskoes van groenten van de chef (wortelen, courgettes, kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>		Pasta (volkoren) Kaassaus en erwtjes Kalkoenspekreepjes <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>		
	Fruit		Fruit		Fruit		Dessertenmix <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		
maandag 7 juli		dinsdag 8 juli		woensdag 9 juli		donderdag 10 juli		vrijdag 11 juli	
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>		BIO Erwtensoep <i>Selderij</i>		BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>		BIO Tomaat-basilicumsoep <i>Selderij</i>		BIO Knolseldersoep <i>Selderij</i>	
 Broccoli Kip, kerriesaus Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>		 Venkel, tomatensaus Hokifilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, selderij</i>		 Rauwkost , vinaigrette Varkensgebraad met fijne kruiden Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>		 Koeskoes van groenten (courgettes, wortelen, kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>		Pasta, bolognaise (van rundsvlees) (tomaten, wortelen, uien) Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij</i>	
Fruit		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit		Melkdesserts <i>Melk</i>		Fruit	
maandag 14 juli		dinsdag 15 juli		woensdag 16 juli		donderdag 17 juli		vrijdag 18 juli	
BIO Rapensoep <i>Selderij</i>		BIO wortelsoep <i>Selderij</i>		BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>		BIO broccolisoe <i>Selderij</i>		BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	
 Luikse salade (prinsessenbonen, aardappelen, spekjes) <i>Selderij, suifieten</i>		 Rauwkost , vinaigrette Pollakfilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), eieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd</i>		Courgettes met pesto Kipfilet Griekse pasta <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>		 Chili sin carne (tomaten, rode bonen, maïs, wortelen) Rijst <i>Selderij</i>		Erwten op Franse wijze Kippenballetje Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	
Fruit		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit		Melkdesserts <i>Melk</i>		Fruit	
maandag 21 juli		dinsdag 22 juli		woensdag 23 juli		donderdag 24 juli		vrijdag 25 juli	
Vakantie		BIO courgettesoep <i>Selderij</i>		BIO Tomaat-peterseliesoep <i>Selderij</i>		BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>		BIO Erwtensoep <i>Selderij</i>	
		 Stoofpotje met wortelen Fish stick Tartaarsaus <i>Gluten (tarwe), eieren, vis, melk, selderij, mosterd</i>		Prinsessenbonen Rundsburger Gebakken aardappelblokjes <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>		 Pasta Sauce ricotta en spinazie <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>		 Appelmoes Worst Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	
		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit		Melkdesserts <i>Melk</i>		Fruit	
maandag 28 juli		dinsdag 29 juli		woensdag 30 juli		donderdag 31 juli		vrijdag 1 augustus	
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>		BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>		BIO tomatensoep <i>Selderij</i>		BIO Rapensoep <i>Selderij</i>		BIO courgettesoep <i>Selderij</i>	
 Champignons Vol-au-vent van kippenvlees Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>		 Salade van tomaten komkommers Koolvisfilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), eieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd</i>		 Bloemkool met roomsaus Varkensspiering Aardappelen bieslook <i>Gluten (tarwe), melk, selderij, mosterd</i>		 Pasta primavera verde (courgettes, broccoli, erwtes, prinsessenbonen) Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>		Wortelen Kipfilet sinaasappelsaus Bulgur <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	
Fruit		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit		Melkdesserts <i>Melk</i>		Fruit	

 : Vegetarische schotel
 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, heek, fish stick
 : Schotel bevattende varkensvlees
Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonië
100% BIO: de soepen zijn 100% BIO.
100% BIO: bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren, appels, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).
Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)
75% lokaal: 75% van de ingrediënten zijn van lokale oorsprong.

Allergenen met vermeldingsplicht worden cursief weergegeven op het menu (Belgisch Koninklijk Besluit 17/07/2014). Deze zijn aanwezig als ingrediënten in het menu. Aangezien onze maaltijden in een grootkeuken worden bereid, kunnen we de afwezigheid van sporen van andere allergenen niet garanderen. Voor alle verdere inlichtingen, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

MENU JULI - AUGUSTUS 2025

SPEELPLEINEN

maandag 4 augustus	dinsdag 5 augustus	woensdag 6 augustus	donderdag 7 augustus	vrijdag 8 augustus
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO Erwtensoup <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO Tomaat-basilicumsoep <i>Selderij</i>	BIO Knolseldersoep <i>Selderij</i>
 Broccoli Kip, kerriesaus Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	 Venkel, tomatensaus Hokifilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, melk, selderij</i>	 Rauwkost, vinaigrette Varkensgebraad met fijne kruiden Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	 Koeskoes van groenten (courgettes, wortelen, kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Pasta, bolognaise (van rundsvlees) (tomaten, wortelen, uien) Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
maandag 11 augustus	dinsdag 12 augustus	woensdag 13 augustus	donderdag 14 augustus	vrijdag 15 augustus
BIO Rapensoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO broccoli-soep <i>Selderij</i>	Vakantie
 Luikse salade (prinsessenbonen, aardappelen, spekjes) <i>Selderij, sulfieten</i>	 Rauwkost, vinaigrette Pollakfilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), eieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd</i>	Courgettes met pesto Kipfilet Griekse pasta <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	 Chili sin carne (tomaten, rode bonen, mais, wortelen) Rijst <i>Selderij</i>	
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	
maandag 18 augustus	dinsdag 19 augustus	woensdag 20 augustus	donderdag 21 augustus	vrijdag 22 augustus
BIO kikkererwtensoup <i>Selderij</i>	BIO courgettesoup <i>Selderij</i>	BIO Tomaat-peterseliesoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO Erwtensoup <i>Selderij</i>
Ratatouille (tomaten, courgettes, uien) Kipfilet Quinoa <i>Selderij</i>	 Stoofpotje met wortelen Fish stick Tartaarsaus <i>Gluten (tarwe), eieren, vis, melk, selderij, mosterd</i>	Prinsessenbonen Rundsburger Gebakken aardappelblokjes <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	 Pasta Sauce ricotta en spinazie <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	 Appelmoes Worst Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
maandag 25 augustus	dinsdag 26 augustus	woensdag 27 augustus	donderdag 28 augustus	vrijdag 29 augustus
BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO broccoli-soep <i>Selderij</i>	BIO groene knolselderijsoep <i>Selderij</i>	BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>
Courgettes Ravioli (rundvlees) Tomaatsaus met basilicum Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), selderij, eieren, melk</i>	 Waterzooi van vis met groenten (prei, selderij, wortelen) Natuuraardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, melk, selderij</i>	 Erwtens op Franse wijze Varkenspiering Rijst <i>Gluten (tarwe), melk, selderij, mosterd</i>	 Koeskoes van groenten van de chef (wortelen, courgettes, kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Prinsessenbonen, sjalotten Kipfilet Aardappelen met bieslook <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>
Compotine	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit

 : Vegetarische schotel
 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, heek, fish stick
 : Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonie

100% BIO: de soepen zijn 100% BIO.

100% BIO: bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren, appels, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).

Erkend door www.certisys.eu (BE-BIO-01)

75% lokaal: 75% van de ingrediënten zijn van lokale oorsprong.

Allergenen met vermeldingsplicht worden cursief weergegeven op het menu (Belgisch Koninklijk Besluit 17/07/2014). Deze zijn aanwezig als ingrediënten in het menu. Aangezien onze maaltijden in een grootkeuken worden bereid, kunnen we de afwezigheid van sporen van andere allergenen niet garanderen. Voor alle verdere inlichtingen, contacteer onze diëtiste via e-mail: allergie@tcoservice.com. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

PLANNED BY

