

MENU PLAINES

VACANCES DE DÉTENTE 2026

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux carottes Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Petits pois, au coulis de tomate Filet de Colin Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	Compote de pommes Boulette de volaille Purée persillée <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	 Pâtes Sauce fromage aux champignons <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potée aux épinards Burger de bœuf <i>Gluten (blé, orge), lait</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 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>
Carottes persillées Filet de poulet Sauce à l'orange Boulgour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Fish sticks Sauce tartare Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), poissons, œufs, lait, moutarde</i>	 Poireaux à la crème Spiringue de porc Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait, moutarde</i>	 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>	Orzo (pâtes grecques) Sauce au potiron et lardinettes de dinde Fromage râpé <i>Gluten (blé), 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 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: 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).

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 SPEELPLEINEN KROKUSVERLOF 2026

maandag, 16	dinsdag, 17	woensdag, 18	donderdag, 19	vrijdag, 20
BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kastanjepompoensoep <i>Selderij</i>	BIO Knolseldersoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>
Blanket van gevogelte met wortelen Rijst <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Erwt met tomatencoulis Pollakfilet Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, selderij</i>	Compote Kippenballetje Met peterselie bestrooide puree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	 Pasta Kaassaus met champignons <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Stoofpoje met spinazie Rundsburger <i>Gluten (tarwe, gerst), melk</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, kikkererwt, 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.

