

MENU JUILLET - AOÛT 2026

PLAINES

	mercredi 1 juillet		jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage Andalou (tomates poivrons) <i>Pois</i> <i>Céleri</i>	Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>
	Légumes de saison Omelette Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), oeufs, lait, céleri</i>		Couscous (carottes , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes (complètes) Sauce fromagère aux petits pois Lardons <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
	Fruit		Fruit	Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>
lundi 6 juillet	mardi 7 juillet	mercredi 8 juillet	jeudi 9 juillet	vendredi 10 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), céleri, moutarde</i>	 Courgettes , sauce tomate Filet de Hoki Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Sauté de porc aux fines herbes Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	 Couscous (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), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet
Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons 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, souffles</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, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates , haricots rouges, maïs, carottes) Riz <i>Céleri</i>	Petits pois à la française Boulette de volaille Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Congé	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>
Compote de pommes Filet de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		Haricots verts Steak haché de bœuf Dés de pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait</i>	 Pâtes Sauce ricotta et épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Saucisse Purée <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>
Fruit		Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet
Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain (pois) 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 Limande Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	 Chou-fleur en sauce Sauté de porc Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé, orge), 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 Boulgour <i>Gluten (blé, orge), lait</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), 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, Merlan, Limande, 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, oeufs, 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 JUILLET - AOÛT 2026

PLAINES

lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	vendredi 7 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), céleri, moutarde</i>	 Courgettes , sauce tomate Filet de Hoki Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Sauté de porc aux fines herbes Purée <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, moutarde</i>	 Couscous (courgettes, carottes , pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, carottes , oignons) Fromage râpé <i>Gluten (blé), oeufs, soja, lait, céleri</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons 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, sulfures</i>	 Crudités , vinaigrette Filet de Colin Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), oeufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Courgettes au pesto Filet de poulet Pâtes grecques <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, haricots rouges , maïs, carottes) Riz <i>Céleri</i>	Petits pois à la française Boulette de volaille Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
Potage carottes 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>
Compote de pommes Filet de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait</i>	 Potée aux carottes Fish stick Sauce tartare <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, lait, moutarde</i>	Haricots verts Steak haché de bœuf Dés de pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), lait</i>	 Pâtes Sauce ricotta et épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Saucisse Purée <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, moutarde</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	Fruit
lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 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>
Omelette Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Riz <i>Gluten (blé), oeufs, lait, céleri</i>	 Waterzooï de poissons (poireaux, céleri-rave, carottes) Pommes de terre <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>	 Emincé de porc Petits pois Purée <i>Gluten (blé), lait, moutarde</i>	 Pâtes e fagioli (sauce tomate, carottes , haricots blancs, céleri vert) <i>Gluten (blé), céleri</i>	Filet de poulet Haricots verts Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé), lait</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 31 août				
Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>				
Raviolis (bœuf) Sauce tomate , basilic Courgettes Fromage râpé <i>Gluten (blé), oeufs, lait, céleri</i>				
Fruit				

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, Merlan, Limande, 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, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates péteées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondettes/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 2026

SPEELPLEINEN

		woensdag 1 juli		donderdag 2 juli		vrijdag 3 juli			
		BIO Knolselder soep <i>Selderij</i>		Andalusische soep (tomaten, nanrika's) BIO <i>Selderij</i>		BIO courgettes soep <i>Selderij</i>			
		Zoetzure zomer groenten Omelet Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, 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		Dessertenmix <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>			
maandag 6 juli		dinsdag 7 juli		woensdag 8 juli		donderdag 9 juli		vrijdag 10 juli	
BIO wortel soep <i>Selderij</i>		BIO Erwt ensoep <i>Selderij</i>		BIO bloemkool soep <i>Selderij</i>		BIO Tomaat-basilicum soep <i>Selderij</i>		BIO Knolselder soep <i>Selderij</i>	
Broccoli Kip, kerriesaus Rijst <i>Gluten (tarwe), selderij, mosterd</i>		 Courgettes, tomaten saus Hokifilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, selderij</i>		 Rauwkost , vinaigrette Varkensgebraad met fijne kruiden Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, 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 13 juli		dinsdag 14 juli		woensdag 15 juli		donderdag 16 juli		vrijdag 17 juli	
BIO Rapen soep <i>Selderij</i>		BIO spinazie soep <i>Selderij</i>		BIO uien soep <i>Selderij</i>		BIO broccoli soep <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, gerst), eieren, melk, selderij</i>		 Chili sin carne (tomaten, rode bonen, maïs, wortelen) Rijst <i>Selderij</i>		Erwt en op Franse wijze Kippenballetje Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	
Fruit		Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
maandag 20 juli		dinsdag 21 juli		woensdag 22 juli		donderdag 23 juli		vrijdag 24 juli	
BIO wortel soep <i>Selderij</i>		Vakantie		BIO Tomaat-peterselie soep <i>Selderij</i>		BIO bloemkool soep <i>Selderij</i>		BIO Erwt ensoep <i>Selderij</i>	
Appelmoes Kipfilet Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>				Prinsessenbonen Rundsburger Gebakken aardappelblokjes rôties <i>Gluten (tarwe, gerst), melk</i>		 Pasta Sauce ricotta en spinazie <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>		 Rauwkost , vinaigrette Worst Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, mosterd</i>	
Fruit				Fruit		Melkdesserts <i>Melk</i>		Fruit	
maandag 27 juli		dinsdag 28 juli		woensdag 29 juli		donderdag 30 juli		vrijdag 31 juli	
BIO wortel soep <i>Selderij</i>		BIO St Germainsoep (erwt en) <i>Selderij</i>		BIO tomaten soep <i>Selderij</i>		BIO Rapen soep <i>Selderij</i>		BIO courgette soep <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, gerst), melk, selderij, mosterd</i>		 Pasta primavera verde (courgettes, broccoli, erwtjes, prinsessenbonen) Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>		Wortelen Kipfilet sinaasappelsaus Bulgur <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/BioWallonie
100% BIO: de soepen zijn 100% BIO.
100% BIO: bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, 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 2026

SPEELPLEINEN

maandag 3 augustus	dinsdag 4 augustus	woensdag 5 augustus	donderdag 6 augustus	vrijdag 7 augustus
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), 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, gerst), eieren, melk, 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 10 augustus	dinsdag 11 augustus	woensdag 12 augustus	donderdag 13 augustus	vrijdag 14 augustus
BIO Rapensoep <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO broccollisoep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>
 Luikse salade (prinsessenbonen , aardappelen, spekjes) <i>Selderij, sulfaten</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, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Chili sin carne (tomaten , rode bonen, maïs, wortelen) Rijst <i>Selderij</i>	Erwten op Franse wijze Kippenballetje Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
maandag 17 augustus	dinsdag 18 augustus	woensdag 19 augustus	donderdag 20 augustus	vrijdag 21 augustus
BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO courgettesoep <i>Selderij</i>	BIO Tomaat-peterseliesoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO Erwtensoep <i>Selderij</i>
Appelmoes Kipfilet Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	 Stoofpotje met wortelen Fish stick Tartaarsaus <i>Gluten (tarwe), eieren, vis, melk, mosterd</i>	Prinsessenbonen Rundsburger Gebakken aardappelblokjes rôties <i>Gluten (tarwe, gerst), melk</i>	 Pasta Sauce ricotta en spinazie <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	 Rauwkost, vinaigrette Worst Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, mosterd</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
maandag 24 augustus	dinsdag 25 augustus	woensdag 26 augustus	donderdag 27 augustus	vrijdag 28 augustus
BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO broccollisoep <i>Selderij</i>	BIO groene knolselderijsoep <i>Selderij</i>	BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>
Omelet Ratatouille (tomaten, courgettes, paprika's) Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	 Waterzooi van vis met groenten (prei, selderij, wortelen) Natuur-aardappelen <i>Gluten (tarwe), vis, melk, selderij</i>	 Varkensreepjes Erwten Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe), melk, mosterd</i>	 Pasta e fagioli (tomatensaus, wortelen , witte bonen, groene selderij) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Kipfilet Prinsessenbonen Aardappelen bieslook <i>Gluten (tarwe), melk</i>
Compotine	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit
maandag 31 augustus				
BIO preisoep <i>Selderij</i>				
Ravioli (rundvlees) Tomatensaus , basilicum Courgettes Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</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, gerst, 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.

PLATES FL

