

MENU PLAINES

VACANCES DE PRINTEMPS 2026

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Potage carottes BIO <i>Céleri</i> Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Boulette de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i> Crudités, vinaigrette Fish Stick, sauce tartare Purée nature <i>Gluten (blé), poissons, œufs, lait, moutarde</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i> Compote de pommes Blanc de poulet Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i> Pâtes à la parisienne (béchamel de carottes , brocolis) Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Congé
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit	Dessert lacté <i>Lait</i>	
lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i> Poireaux à la crème Saucisse de campagne Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i> Petits pois, sauce tomate Filet de Colin Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i> Haricots verts Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce ricotta-épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i> Carottes Vichy Emincé de volaille Boulgour <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>
Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épautre), 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 SPEELPLEINEN PAASVAKANTIE 2026

maandag, 6 april 2026	dinsdag, 7 april 2026	woensdag, 8 april 2026	donderdag, 9 april 2026	vrijdag, 10 april 2026
Vakantie	BIO kikkererwtensoep <i>Selderij</i>	BIO waterkerssoep <i>Selderij</i>	BIO Tomaat-peterseliesoep <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>
	Ratatouille (tomaten, courgettes, uien) Omelet Bulgur <small>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</small>	Bieten met roomsaus Kalfsbrood Aardappelen in de schil <small>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk</small>	Pasta (volkoren) Groene pestosaus, broccoli en linzen Geraspte kaas <small>Gluten (tarwe), melk, selderij</small>	Appelmoes Balletjes aardappelen <small>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, mosterd</small>
	Koekje <small>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</small>	Fruit	Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit
	maandag, 13 april 2026			
Champignons Vol-au-vent van kippenvlees Rijst <small>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</small>	dinsdag, 14 april 2026	woensdag, 15 april 2026	donderdag, 16 april 2026	vrijdag, 17 april 2026
	BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i>	BIO kervelsoep <i>Selderij</i>
Fruit	Rauwkost, vinaigrette Koolvisfilet Bieslookpuree <small>Gluten (tarwe, rogge), vis, eieren, soja, melk, selderij, mosterd</small>	Prei met roomsaus Varkensgebraad met fijne kruiden Natuuraardappelen <small>Gluten (tarwe, gerst), melk mosterd</small>	Pasta Saus van groenten (tomaten, wortelen) en linzen Geraspte kaas <small>Gluten (tarwe), melk, selderij</small>	Broccoli, kerriesaus Kipfilet Aardappelen met kruiden <small>Gluten (tarwe), selderij, mosterd</small>

: 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, appelen, 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.

