OCTOBRE 2026
VACANCES D'AUTOMNE

PL-5J
10/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S.43	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10
POTAGE	**Brocolis** BIO *Céleri*	**Potiron** BIO *Céleri*	**Panais** BIO *Céleri*	**Carottes** BIO *Céleri*	**Cerfeuil** BIO *Céleri*
REPAS	Boulette (porc) **Carottes** au coulis de **tomate** Boulgour *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait*	Filet de poisson (Colin) Potée aux **bettes** et pommes *Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait*	Steak haché (bœuf) **Brocolis** Pommes de terre rissolées *Lait*	Pâtes au pesto (**courgettes**, petits pois, **haricots verts**) Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait*	Vol-au-vent (poulet, **champignons**) Riz *Gluten (Blé), Lait, Céleri*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.44	26/10	27/10	28/10	29/10	30/10
POTAGE	Lentilles corail BIO *Céleri*	**Oignons** BIO *Céleri*	**Tomates** BIO *Céleri*	**Céleri vert** BIO *Céleri*	**Chou-fleur** BIO *Céleri*
REPAS	Saucisse (porc) Compote de pommes Pommes de terre au persil *Oeufs, Lait, Moutarde*	Fish stick, sauce tartare **Crudités**, vinaigrette Purée *Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde*	Filet de poulet **Haricots verts** Riz	Couscous (**carottes**, **courgettes**, **chou-fleur**, pois chiches) Semoule *Gluten (Blé), Céleri*	Pâtes sauce bolognaise (bœuf, **tomates**, **carottes**) Fromage râpé *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait*
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Fruit

- Plat végétarien
- Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
- Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

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. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

62.47% Produits BIO en 2025-2026

75% Fruits et légumes de saison

74% Produits BIO et/ou locaux

100% Potages BIO

TCO SERVICE
CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

NOVEMBRE 2026

PL-5J-FL
11/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S.45	02/11	03/11	04/11	05/11	06/11
POTAGE	**Oignons** BIO *Céleri*	**Cresson** BIO *Céleri*	**Carottes** BIO *Céleri*	**Potiron** BIO *Céleri*	**Céleri vert** BIO *Céleri*
REPAS	Boulette (poulet) Petits pois au coulis de tomates Boulgour *Gluten (Blé), Oeufs*	Omelette Purée de **potimarrons** *Oeufs, Lait, Céleri*	Emincé de poulet **Chou frisé** au lait de coco Riz *Gluten (Blé), Céleri, Moutarde*	Pâtes sauce aux **champignons** des bois Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Sauté de porc Compote Pommes de terre *Moutarde*
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Raisins secs (maternelles) /Mix de fruits secs (primaires) *Fruits à coque (Noix, Noisettes, Noix de cajou)*	Dessert lacté *Lait*

- Plat végétarien
- Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
- Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

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. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

62.47%
Produits BIO en 2025-2026

75%
Fruits et légumes de saison

74%
Produits BIO et/ou locaux

100%
Potages BIO

MENU NOVEMBER 2026

HERFSTVAKANTIE

PL-5J-FL-NL
11/2026

	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
S.45	02/11	03/11	04/11	05/11	06/11
SOEP	BIO **uien** *Selderij*	BIO **waterkers** *Selderij*	BIO **wortel** *Selderij*	BIO **pompoen** *Selderij*	BIO **groene selderij** *Selderij*
MAALTIJD	Kipballetjes Erwten met tomatensaus Bulgur *Gluten (Tarwe), Ei*	Omelet Pompoenpuree *Ei, Melk*	Kipreepjes **Boerenkool** met kokosmelk Rijst *Gluten (Tarwe), Selderij, Mosterd*	Pasta Bospaddenstoelensaus Geraspte kaas *Gluten (Tarwe), Melk, Selderij*	Varkensragout Appelmoes Aardappelen *Mosterd*
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Rozijnen (kleuterschool) /Mix van gedroogd fruit (basisschool) *Noten (Walnoten, Hazelnoten, Cashewnoten)*	Melkdessert *Melk*

- Vegetarische schotel
- Vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Kabeljauw, Koolvis, Fish stick, Hoki, Pollak, Schar, Wijting vis, Zalm
- Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten Volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonië

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.

62.47% Biologische producten in 2025-2026

75% Seizoensgroenten en fruit

74% Biologische en/of lokale producten

100% Biologische soepen