



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

TCO Service est partenaire de l'ONG  
**humundi**

SOS FAIM

Un jour du mois de mai  
TCO Service reversera

**0,50€**

par repas servi pour un projet  
de cantine durable au Sénégal



**On ne vous en dit pas plus.**

Tout les détails seront sur le prochain dos de menu...

## Humundi est une association sans but lucratif.

Cela signifie qu'elle ne cherche pas à faire de profit mais à agir pour un monde plus équitable. Ensemble, ses membres s'engagent à renforcer la solidarité internationale.

Depuis 1964, Humundi travaille avec plus de 70 organisations en Belgique, en Afrique et en Amérique Latine pour créer des projets agricoles bons pour la planète et pour les gens. Ils veulent que les agriculteurs puissent vivre de leur travail et aient assez de nourriture pour eux et leurs familles. Humundi soutient des groupes locaux et des projets pour que les agriculteurs et les agricultrices deviennent indépendants et utilisent des méthodes de culture respectueuses de l'environnement.











Pour plus d'info  
<https://www.humundi.org/>





**TCO Service s'associe à Humundi**  
pour l'action « **l'assiette solidaire** ».


# MENU AVRIL 2025

## COLLEGE SAINT PIERRE

	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>
	 Compote de pommes Boudin blanc Pommes de terre persillées / Frites <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs, haricots rouges) Wrap ( <i>primaires</i> ) / Quinoa ( <i>maternelles</i> ) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, <b>carottes, poireaux,</b> céleri) <i>Gluten (blé, seigle), crustacés, poissons, soja, lait, céleri</i>
	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	<b>Chou-fleur</b> à la crème Boulette de volaille Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) Sauce ricotta- <b>épinards</b> <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Filet de cabillaud Purée ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
<b>Champignons</b> Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois / Frites <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Dahl de lentilles corail <b>Chou-fleur</b> persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - <b>épinards</b> <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>
Dessert lacté <i>Lait</i>	Œufs de Pâques <i>Gluten (blé), soja, lait, fruits à coque (noisettes)</i>	Fruit	Fruit
lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
<i>Congé</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>
	Haricots verts, échalotes Burger de bœuf Pommes de terre ciboulette / Frites <i>Gluten (blé), lait, céleri, /arachides</i>	 Pâtes aux légumes ( <b>carottes</b> , tomates, courgettes) et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Légumes à la Provençale (tomates, courgettes) Filet de Lieu noir Purée <i>Gluten (blé, seigle), poissons, œufs, soja, lait, céleri</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**: boulghour, 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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

