



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, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap (<i>primaires</i>) / Quinoa (<i>maternelles</i>) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>	 Pâtes à l'Ostendaise (colin, crevettes roses, carottes, poireaux, 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 carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>
Ratatouille (tomates, courgettes, oignons) Filet de poulet Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Chou-fleur à la crème Boulette de volaille Pommes de terre en chemise / Frites <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	 Pâtes (complètes) Sauce ricotta- épinards <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Crudités , 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 cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>
Champignons Vol-au-vent de volaille Riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	 Crudités , vinaigrette Nid d'oiseau (haché, œuf) Gratin dauphinois / Frites <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	 Dahl de lentilles corail Chou-fleur persillé Riz <i>Céleri, moutarde</i>	 Pâtes à la norvégienne saumon - épinards <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 cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes 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 (carottes , 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 (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.

