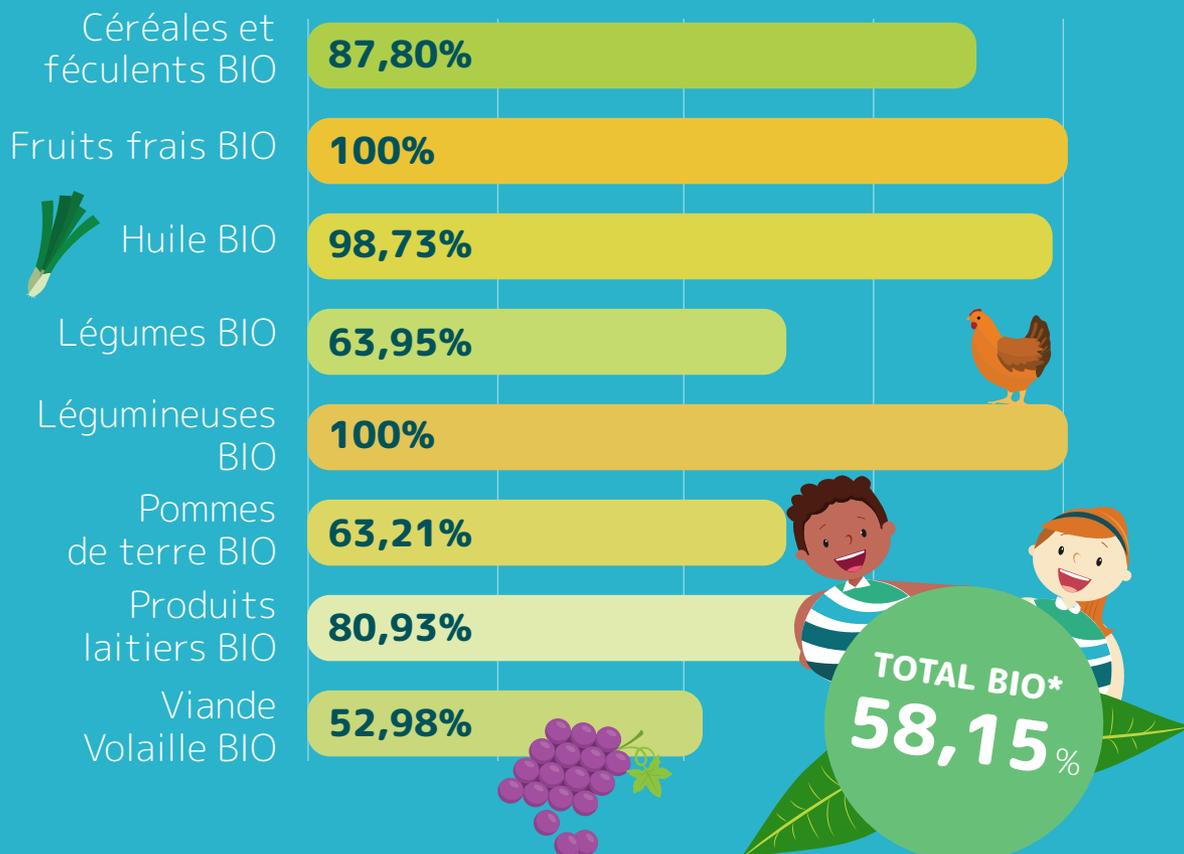


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

## Rapport annuel



### POURCENTAGE PRODUITS BIO



Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit, **une économie de**

**1120 tonnes de CO2**

**100%**



Bananes et chocolat Fairtrade



Potage Bio

**0%**

Huile de palme dans nos desserts



# MENU NOVEMBRE 2024

## COLLEGE SAINT PIERRE

lundi 4 novembre 2024	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
<b>Potage carottes</b> BIO <i>Céleri</i> Petits pois, coulis de tomates Filet de poulet Quinoa  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	<b>Potage cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Crudités</b> , vinaigrette Boulette de volaille Frites / Pommes de terre en chemise  <i>Gluten (blé, orge), œufs, /arachides, lait, céleri, moutarde</i>	<b>Potage potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Potage pois chiches</b> BIO <i>Céleri</i> Potée aux <b>potimarrons</b> Filet de Lieu noir  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
<b>Biscuit</b> <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	<b>Dessert lacté</b> <i>Lait</i>	<b>Fruits secs</b> <i>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil)</i>	<b>Fruit</b>
lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
<b>Congé</b>	<b>Potage oignons</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Brocoli</b> Omelette Frites / Purée nature  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, /arachides</i>	<b>Potage brocoli</b> BIO <i>Céleri</i> Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons,</b> <b>chou-fleur,</b> pois chiches) Semoule  <i>Gluten (blé), céleri</i>	<b>Potage lentilles corail</b> BIO <i>Céleri</i> <b>Poireaux</b> à la crème Filet de Colin Pommes de terre persillées  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
	<b>Fruit</b>	<b>Fromage</b> <i>Lait</i>	<b>Fruit</b>
lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
<b>Potage cresson</b> BIO <i>Céleri</i> Légumes d'hiver ( <b>panais,</b> <b>carottes, céleri-rave</b> ) Saucisse de campagne Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>	<b>Potage lentilles corail</b> BIO <i>Céleri</i> Haricots verts Burger de bœuf Frites / Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, /arachides</i>	<b>Potage céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i> Curry de pois chiches à l'Orientale <b>Crudités</b> Wrap ( <i>primaires</i> ) / Riz ( <i>maternelles</i> )  <i>Gluten (blé), céleri, œufs, lait, moutarde</i>	<b>Potage carottes</b> BIO <i>Céleri</i> Pâtes Sauce saumon-épinards  <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>
<b>Dessert lacté</b> <i>Lait</i>	<b>Fruit</b>	<b>Biscuit</b> <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	<b>Fruit</b>
lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
<b>Potage patates douces</b> BIO <i>Céleri</i> Poulet Massaman ( <b>carottes, brocoli,</b> lait de coco) Riz  <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>	<b>Potage poireaux</b> BIO <i>Céleri</i> Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Frites / Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde, /arachides</i>	<b>Potage butternut</b> BIO <i>Céleri</i> Pâtes (complètes) Sauce fromage-petits pois  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<b>Potage cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i> Julienne de légumes ( <b>poireaux, céleri-rave, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Riz  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>
<b>Fruit</b>	<b>Dessert lacté</b> <i>Lait</i>	<b>Biscuit</b> <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	<b>Fruit</b>

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, 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 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



L'alimentation durable en Wallonie