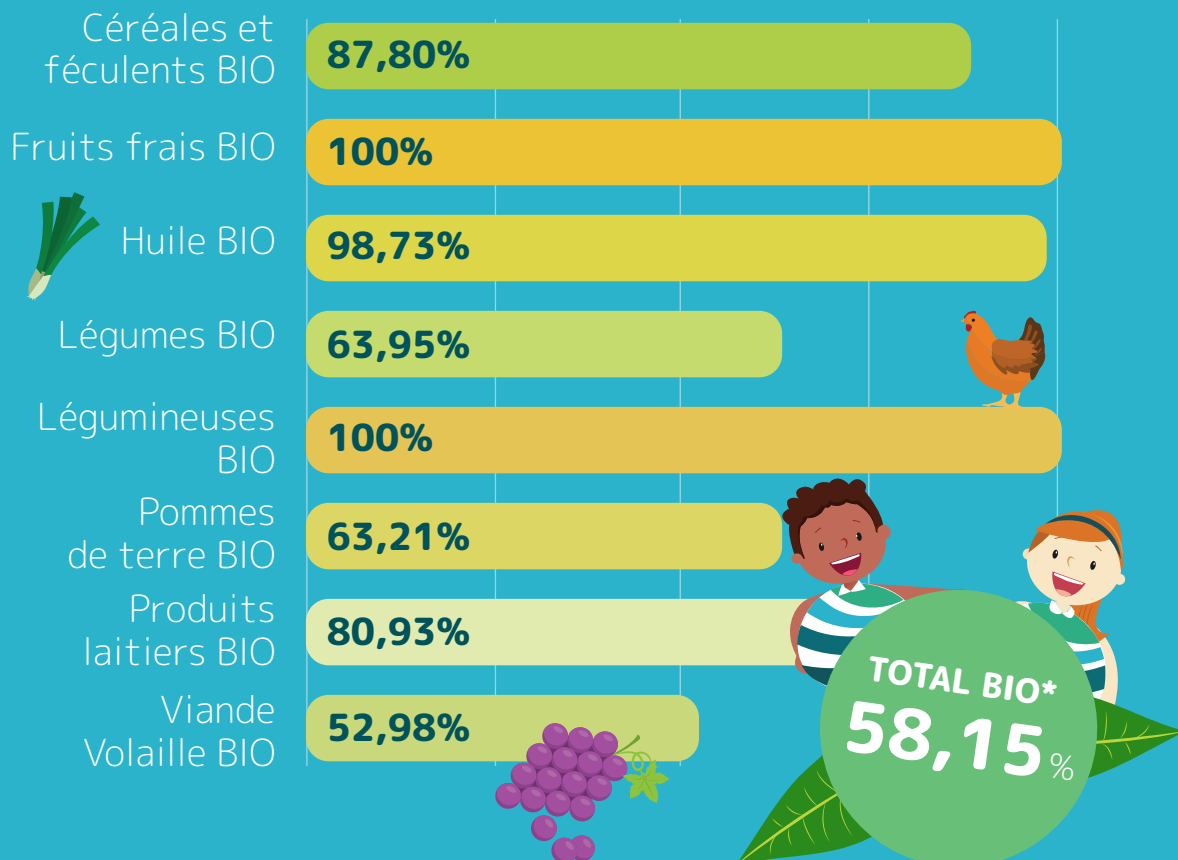


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2023-2024

## Rapport annuel



### POURCENTAGE PRODUITS BIO



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

**1120 tonnes de CO2**

**100%**



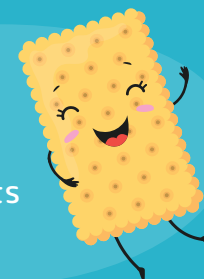
Bananes et chocolat Fairtrade



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

 : 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

