



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

# Joue avec nous

pour mieux connaître TCO service



## A. Qu'est-ce que « CERTISYS » ?

Un label qui ne certifie que les radis BIO

Une société qui cultive des radis BIO

Un organisme de contrôle et de certification BIO

## B. Entoure les aliments qui sont toujours BIO dans les menus de TCO Service

Tomates pelées    Potimarrons    Huile d'olive    Pâtes    Pommes de terre  
Légumineuses    Poissons    Yaourt    Oeufs    Quinoa

## C. Quel est le % minimum d'ingrédients BIO dans les menus de TCO Service ?

10%    25%    35%    50%

## D. Depuis quand la soupe servie dans les écoles par TCO Service est-elle 100% BIO ?

10/2020    09/2021    09/2022

\*BIO : Les aliments BIO sont issus de l'agriculture biologique, mode de culture favorisant les techniques agricoles respectueuses de l'environnement et des animaux. Les aliments BIO sont produits sans l'utilisation d'engrais artificiels ni de pesticides.



BIO CERTIFICATION


TCO SERVICE  
EST CERTIFIÉ BIO  
DEPUIS 2010


Réponses


A. Un organisme de contrôle    B. Tomates, huile d'olive, pâtes, légumes, Yaourt, Oeufs, Quinoa    C. 35%    D. 09/2021

# MENU NOVEMBRE 2022

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>potimarrons</b> BIO <i>Céleri</i>	 <p>Menu d'automne</p> <p>Congé</p>
Navets au beurre et son coulis de tomates Filet de cuisse de volaille Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, œufs</i>	 Stoemp aux <b>carottes</b> Filet de Lieu noir <i>Poissons, soja, gluten, céleri, lait</i>	 <b>Choux de Bruxelles</b> Rôti de porc Pommes de terre nature <i>Gluten, lait, moutarde</i>	 Pâtes sauce forestière (champignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
Compote	Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage Lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>brocoli</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Compote</b> Boulette de volaille Pommes de terre <i>Gluten, lait, œufs, moutarde</i>	 <b>Crudités</b> , dressing Filet de colin Purée nature <i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, soja, gluten, lait</i>	<b>Bettes à la crème</b> Rôti de dinde Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	 Couscous de légumes du chef ( <b>potimarrons, chou-fleur, pois chiches</b> ) Semoule <i>Gluten, céleri</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, <b>carottes</b> , oignons) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage haricots blancs <i>Céleri</i>	Potage tomates-poivrons BIO <i>Céleri</i>
Légumes oubliés ( <b>panais, céleri-rave, topinambour</b> )  Saucisse Purée nature <i>Gluten, céleri, œufs, lait</i>	 Pâtes Saumon <b>Epinards</b> aux lentilles <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i>	<b>Poireaux à la crème</b> Rosbif Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 <b>Chou-fleur</b> Dhal de lentilles Corail aux <b>carottes</b> Riz <i>Céleri</i>	<b>Crudités</b> , dressing Dés de volaille Pain pita <i>Gluten, lait, œufs, moutarde, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30		
Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>		
Carbonnade de boeuf aux <b>carottes</b> Riz <i>Gluten, lait, moutarde, céleri</i>	 Julienne de légumes (poireaux, <b>céleri, carottes</b> ) Waterzooi de poissons Pommes de terre nature <i>Poissons, soja, lait, gluten, céleri</i>	 <b>Salsifis à la crème</b> Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>		
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Fruit		

 : Plat végétarien

 poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

**25% BIO**: repas avec minimum 25% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

**70% local**: repas avec 70% de produits locaux.

**Allergènes** à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

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

