



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

## ECOLE COMMUNALES DE UCCLE

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

 : Plat végétarien  
 : poisson labellisé 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.

