MENU NOVEMBRE 2026

UCC-CSP-4J-F
11/2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
S.45		03/11	**Menu Automne**	06/11
POTAGE		**Céleri vert** BIO *Céleri*	**Potiron** BIO *Céleri*	**Cresson** BIO *Céleri*
REPAS		Sauté de porc Compote Frites *Arachides, Moutarde*	Pâtes sauce aux **champignons** des bois Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Filet de poisson (Limande) Purée de **potimarrons** *Poissons, Lait*
DESSERT		Dessert lacté *Lait*	Raisins secs (maternelles) /Mix de fruits secs (primaires) *Fruits à coque (Noix, Noisettes, Noix de cajou)*	Fruit
S.46	09/11	10/11	12/11	13/11
POTAGE	**Panais** BIO *Céleri*	**Céleri-rave** BIO *Céleri*	**Cerfeuil** BIO *Céleri*	Lentilles corail BIO *Céleri*
REPAS	Pâtes, sauce bolognaise (bœuf, tomates, **carottes**, **oignons**) Fromage râpé *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait*	Filet de poulet Mousseline de **carottes** au maïs Frites *Arachides, Lait, Moutarde*	Couscous (**potiron**, **chou blanc**, pois chiches) Semoule *Gluten (Blé), Céleri*	Poisson de la mer (Colin) **Crudités**, vinaigrette Riz *Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde*
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*
S.47	16/11	17/11	**Menu Indien**	20/11
POTAGE	**Brocolis** BIO *Céleri*	**Cresson** BIO *Céleri*	Tomates BIO *Céleri*	**Butternut** BIO *Céleri*
REPAS	Saucisse (porc) Légumes d'automne (**carottes**, **panais**, **céleri-rave**) Pommes de terre *Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde*	Filet de poulet Haricots princesse Frites *Arachides*	Curry de lentilles et **patates douces** **Crudités**, sauce yaourt Riz (maternelles) /Wrap (primaires) *Gluten (Blé), Lait, Céleri, Moutarde*	Pâtes au poisson (Hoki) et aux **épinards** *Gluten (Blé), Poissons, Lait*
DESSERT	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Fruit	Fromage *Lait*
S.48	23/11	24/11	26/11	27/11
POTAGE	**Carottes** BIO *Céleri*	**Cerfeuil** BIO *Céleri*	**Poireaux** BIO *Céleri*	**Champignons** BIO *Céleri*
REPAS	Emincé de poulet **Chou-fleur** aux herbes Purée de **patates douces** *Lait*	Carbonnade de bœuf aux **carottes** Frites *Gluten (Blé), Arachides, Moutarde*	Pâtes crémeuses au **potiron** et **brocolis** Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Filet de poisson (Merlan) Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Quinoa *Gluten (Blé), Poissons, Soja*
DESSERT	Fruit	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*
S.49	30/11			
POTAGE	**Potimarrons** BIO *Céleri*			
REPAS	Filet de poulet **Chou rouge** aux pommes Pommes de terre			
DESSERT	Fruit			

- Plat végétarien
- Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish stick, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
- Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison Selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

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

62.47% Produits BIO en 2025-2026

75% Fruits et légumes de saison

74% Produits BIO et/ou locaux

100% Potages BIO

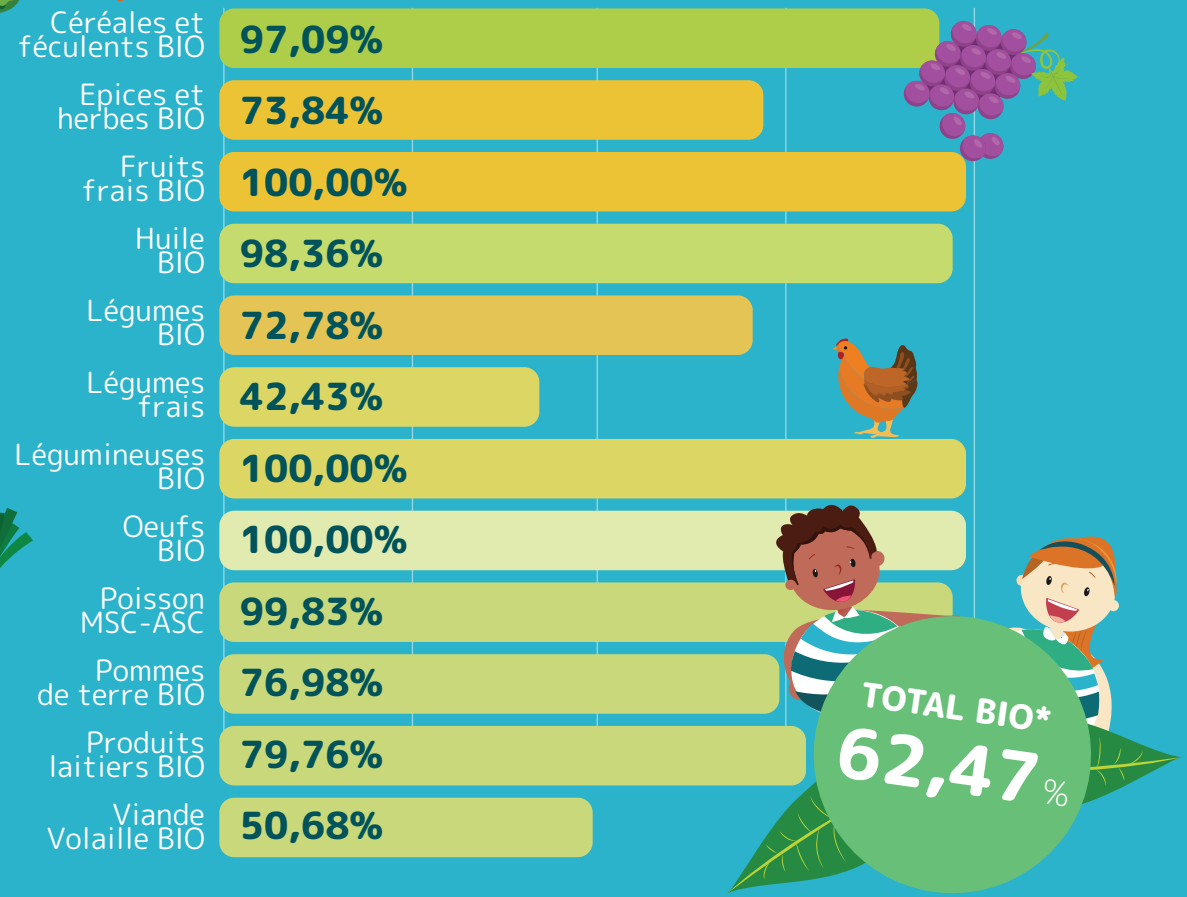
TCO SERVICE

CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

PERFORMANCES TCO SERVICE 2025-2026

Rapport annuel

POURCENTAGE PRODUITS BIO



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

1340 tonnes de CO2

100%



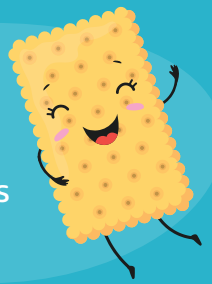
Bananes Fairtrade



Potage Bio

0%

Huile de palme dans nos desserts



*Chiffres certifiés par un organisme indépendant (Certisys BE-BIO-01) sur base de la valeur des achats