



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Ce mois de juin,
un repas 100% BIO
et WALLON au menu



Du 6 au 14 juin 2026, la « Semaine bio » est de retour sous le signe de l'amour.

**Parce que choisir le Bio n'est pas un simple geste,
c'est « Un geste d'amour ».**

Un geste d'amour envers la biodiversité,
les animaux, les produits de qualité et les
consommateurs.

Pour TCO Service, c'est un geste pour la santé
des enfants qui mangent chaque jour nos repas
cuisinés avec **plus de 60% de produits BIO.**

C'est aussi un engagement pour soutenir les
producteurs wallons en agriculture Biologique.



Pommes de terre de la coop.
Paysans, Artisans (Namur)



Carottes de Bel Go Bio (Geer)



Saucisse de campagne
Paysans Bouchers (Strée)



*le Petit
Namurois*

Biscuits artisanaux
le petit Namurois (Sambreville)
et la ferme Nos Pilifs
(Bruxelles).



La semaine bio est organisée par l'Apaq-W.
Pour Plus d'info : <https://www.apaqw.be>

MENU JUIN - JUILLET 2026

lundi 01		mardi 02		mercredi 03		jeudi 04		vendredi 05	
Potage Andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	
 Courgettes sautées au pesto Emincé de porc / Mijoté de lentilles Riz basmati <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde / Lait, céleri</i>		 Carottes râpées, vinaigrette Filet de Limande Purée <i>Gluten (blé, seigle), œufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>		Petits pois extra-fins, échalotes Filet de poulet Pommes de terre rissolées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Pâtes E FAGIOLI (sauce tomate, carottes , céleri, haricots blancs) <i>Gluten (blé), céleri</i>		Compote de pommes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
									
lundi 08		mardi 09		mercredi 10		jeudi 11		vendredi 12	
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage petits pois BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates-persil BIO <i>Céleri</i>	
 Potée aux carottes BIO Saucisse de campagne BIO / Œuf dur BIO <i>Œufs, lait, céleri / Œufs, lait</i>		 Pâtes (complètes) à l'Ostendaise (colin, crevettes, roses, carottes , poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i>		Brocolis beurrés aux petits oignons Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap <i>(primaires)</i> / Quinoa <i>(maternelles)</i> <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>		Salade verte , vinaigrette Filet de cuisse de poulet Riz parfumé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)									
Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 15		mardi 16		mercredi 17		jeudi 18		vendredi 19	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	
 Carottes persillées Boulette / Haricots blancs sauce tomate Orge <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait / Gluten (orge)</i>		 Potée aux épinards Fish sticks sauce tartare <i>Gluten (blé), œufs, poissons, lait, moutarde</i>		Chou-fleur au curcuma Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Pâtes, sauce au légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Salade verte , vinaigrette Steak haché de bœuf Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, moutarde</i>	
Fruit		Fromage <i>Lait</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
 									
lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>		Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>	
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Spiringue de porc / Pois chiches Boulgour <i>Gluten (blé) / Gluten (blé)</i>		 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz basmati <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</i>		Bettes à la crème Filet de poulet Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Pâtes (complètes) à la parisienne (béchamel de carottes , brocoli , mozzarella) <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Concombre, vinaigrette Poulet, sauce barbecue Pommes de terre aux herbes <i>Œufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Fruit		Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 29		mardi 30		mercredi 01		jeudi 02		vendredi 03	
Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage Andalou (tomates , poivrons) BIO <i>Céleri</i>		Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>	
 Fenouil au coulis de tomate et basilic Emincé de volaille Riz parfumé <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait</i>		 Haricots princesse Filet de Hoki, sauce citronnée Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		Légumes de saison Omelette Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		 Couscous (carottes , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>		 Pâtes (complètes) Sauce fromagère aux petits pois et lardons / Sauce fromagère aux petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri / Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Compotine		Fruit		Fruit		Fruit		Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, Merlan, Limande, 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 bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

SV 19 SF ALT 19

