OCTOBRE 2026

VACANCES D'AUTOMNE

PL-5J
10/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S.43	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10
POTAGE	**Brocolis** BIO *Céleri*	**Potiron** BIO *Céleri*	**Panais** BIO *Céleri*	**Carottes** BIO *Céleri*	**Cerfeuil** BIO *Céleri*
REPAS	Boulette (porc) **Carottes** au coulis de **tomate** Boulgour *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait*	Filet de poisson (Colin) Potée aux **bettes** et pommes *Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait*	Steak haché (bœuf) **Brocolis** Pommes de terre rissolées *Lait*	Pâtes au pesto (**courgettes**, petits pois, **haricots verts**) Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait*	Vol-au-vent (poulet, **champignons**) Riz *Gluten (Blé), Lait, Céleri*
Alternative	Mijoté de lentilles **Carottes** au coulis de **tomate** Boulgour *Gluten (Blé), Céleri*				
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.44	26/10	27/10	28/10	29/10	30/10
POTAGE	Lentilles corail BIO *Céleri*	**Oignons** BIO *Céleri*	**Tomates** BIO *Céleri*	**Céleri vert** BIO *Céleri*	**Chou-fleur** BIO *Céleri*
REPAS	Saucisse (porc) Compote de pommes Pommes de terre au persil *Oeufs, Lait, Moutarde*	Fish stick, sauce tartare **Crudités**, vinaigrette Purée *Gluten (Blé), Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde*	Filet de poulet **Haricots verts** Riz	Couscous (**carottes**, **courgettes**, **chou-fleur**, pois chiches) Semoule *Gluten (Blé), Céleri*	Pâtes sauce bolognaise (bœuf, **tomates**, **carottes**) Fromage râpé *Gluten (Blé), Oeufs, Soja, Lait*
Alternative	Boulette (falafels) Compote de pommes Pommes de terre au persil *Gluten (Blé)*				
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Fruit	Dessert lacté *Lait*	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