MENU DÉCEMBRE 2026

START-5J
12/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S.49		01/12	02/12	03/12	**Menu Saint-Nicolas**
POTAGE		**Cresson** BIO *Céleri*	**Oignons** BIO *Céleri*	**Champignons** BIO *Céleri*	Tomates BIO *Céleri*
REPAS		Pâtes crémeuses de la mer (à l'Ostendaise) (Colin, crevettes roses, **carottes**, **poireaux**, **céleri-rave**) *Gluten (Blé), Crustacés, Poissons, Soja, Lait, Céleri*	Fondue de **poireaux** aux lardons de poulet Pommes de terre *Lait, Céleri*	Dahl de lentilles corail **Crudités**, vinaigrette Riz *Oeufs, Lait, Moutarde*	Boulette Compote Pommes de terre *Gluten (Blé), Oeufs, Lait, Moutarde*
Alternative					Burger végétarien Compote Pommes de terre *Gluten (Blé), Soja, Lait*
DESSERT		Fruit	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Spéculoos *Gluten (Blé), Soja, Lait*
S.50	07/12	08/12	09/12	10/12	11/12
POTAGE	**Cerfeuil** BIO *Céleri*	**Carottes** BIO *Céleri*	**Céleri-rave** BIO *Céleri*	**Poireaux** BIO *Céleri*	Lentilles corail BIO *Céleri*
REPAS	Vol-au-vent (poulet) aux **champignons** Riz *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Filet de poisson (Hoki) **Choudou** crémé Pommes de terre au persil *Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait*	Sauté de porc Potée aux **poireaux** *Lait, Céleri, Moutarde*	Pâtes gourmandes (tomates, courgettes, **carottes**, lentilles) Fromage râpé *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Steak haché de bœuf **Crudités**, vinaigrette Pommes de terre *Oeufs, Lait, Céleri, Moutarde*
Alternative			Burger végétarien Potée aux **poireaux** *Gluten (Blé), Soja, Lait, Céleri*		
DESSERT	Fruit	Biscuit *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coque (Amandes)*	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Fruit
S.51	14/12	15/12	16/12	17/12	**Menu Noël**
POTAGE	**Céleri vert** BIO *Céleri*	Tomates BIO *Céleri*	**Oignons** BIO *Céleri*	Pois chiches BIO *Céleri*	**Butternut** BIO *Céleri*
REPAS	Emincé de poulet Ratatouille d'hiver (tomates, **carottes**, **champignons**) Boulgour *Gluten (Blé)*	Poisson de la mer (Colin) Purée de **potimarrons** *Gluten (Blé), Poissons, Soja, Lait*	Filet de poulet **Carottes** Riz *Gluten (Blé), Céleri, Moutarde*	Pâtes béchamel de **céleri-rave** au cheddar et petits pois *Gluten (Blé), Lait, Céleri*	Ballotine de Noël (porc et boeuf) sauce à l'orange et airelles Haricots princesse Croquettes *Gluten (Blé), Oeufs, Lait*
Alternative					Burger végétarien sauce à l'orange et airelles Haricots princesse Croquettes *Gluten (Blé), Soja, Lait*
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Dessert lacté *Lait*	Biscuit de Noël *Gluten (Blé, Avoine), Oeufs, Lait, Fruits à coque (Amandes)*

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



St Nicolas, partenaire de **TCO SERVICE** pour des écoliers en bonne santé

TCO Service a demandé à St Nicolas s'il avait des collations saines et sympas à mettre dans les souliers des enfants au lieu des bonbons et autres sucreries habituelles.

Et figure-toi que oui ! En exclusivité, il nous a livré quelques idées :

- Spéculoos artisanaux
- Pain d'épice
- Sucette de banane au chocolat
- Mélange de fruits secs et de pépites de chocolat
- Tranches de pommes séchées découpées en étoiles et trempées dans du chocolat noir

St Nicolas nous a même donné sa recette des energy balls

Laisse tremper 300gr de dattes dénoyautées 15 minutes dans de l'eau.

Mixe 300gr de flocons d'avoine avec 6 cuillères à café de poudre de cacao et 200gr de poudre d'amande.

Ajoute les dattes, 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète et mixe à nouveau.

Tu dois obtenir une pâte homogène et un peu collante (ajoute un peu d'eau si nécessaire)

Fais de petites boules et roule-les dans la poudre de noix de coco

Place les boules 2h au frigo et c'est prêt !



Merci St Nicolas !