






# MENU

## CONGÉ DE DÉTENTE 2025

lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux <b>carottes</b> Boullghour  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Petits pois, sauce tomate Filet de cabillaud Pommes de terre rôties  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>	<b>Champignons</b> à la crème Boulette de volaille Purée persillée  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 Pâtes, sauce crémée aux légumes ( <b>carottes,</b> <b>poireaux, céleri</b> ) et lentilles  <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Potée aux <b>épinards</b> Burger de bœuf  <i>Gluten (blé, orge), céleri, lait</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit
lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>	Potage <b>poireaux</b> BIO <i>Céleri</i>
<b>Carottes</b> persillées Filet de poulet Sauce à l'orange Semoule  <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	 <b>Crudités</b> , vinaigrette Fish sticks, sauce tartare Pommes de terre nature  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, moutarde, œufs, céleri</i>	<b>Poireaux</b> à la crème Rosbif Pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs, haricots rouges) Riz  <i>Céleri</i>	Orzo (pâtes grecques) Sauce au potiron et dés de poulet Fromage râpé  <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>
Dessert lacté  <i>Lait</i>	Fruit	Fruit	Biscuit  <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	Fruit

 Plat végétarien

 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, 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**: boullghour, 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 boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

Certifié par [www.certisys.eu](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.




# MENU

## KROKUSVERLOF 2025

lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO kastanjepompoensoep <i>Selderij</i>	BIO Rapensoep <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>
Met peterselie bestrooide wortelen Kipfilet Sinaasappelsaus Griesmeel  <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Rauwkost, vinaigrette  Fish sticks tartaarsaus Natuur aardappelen  <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, mosterd, eieren, selderij</i>	Prei met roomsaus  Rosbief Aardappelen  <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij</i>	 Chili sin carne  (tomaten, wortelen, maïs) rode bonen) Rijst  <i>Selderij</i>	BIO orzo (Griekse pasta)  Pompoensaus en kippenblokjes Geraspte kaas  <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>
Melkdesserts <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje  <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit

 Vegetarische schotel

 vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, heek, fish stick

**Seizoensproducten** volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu Brussel/BioWallonië

**100% BIO:** de soepen zijn 100% BIO.

**100% BIO:** bulgur, witte en rode bonen, witte, rode en groene linzen, kikkererwten, gierst, pasta, eieren, omeletten, gerst, quinoa, griesmeel, bananen, clementines, kiwi's, mandarijntjes, sinaasappelen, peren, appels, gepelde tomaten, olijfolie, pure/melkchocolade (reep), rundsburger, kippenballetje, natuurlijke yoghurt, melk, verse wortelen (schijfjes/blokjes).

Erkend door [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

**75% lokaal:** 75% van de ingrediënten zijn van lokale oorsprong.

Allergenen met vermeldingsplicht worden cursief weergegeven op het menu (Belgisch Koninklijk Besluit 17/07/2014). Deze zijn aanwezig als ingrediënten in het menu. Aangezien onze maaltijden in een grootkeuken worden bereid, kunnen we de afwezigheid van sporen van andere allergenen niet garanderen. Voor alle verdere inlichtingen, contacteer onze diëtiste via e-mail: [allergie@tcoservice.com](mailto:allergie@tcoservice.com). Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.