



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 2026

ECOLE D'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE

lundi 1 juin		mardi 2 juin		jeudi 4 juin		vendredi 5 juin	
Potage Andalou (tomates, poivrons) BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	
 Courgettes sautées au pesto Mijoté de lentilles Riz basmati <i>Lait, céleri</i>		 Carottes râpées, vinaigrette Filet de Limande Purée <i>Gluten (blé, seigle), oeufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes E FAGIOLI (sauce tomate, carottes , céleri, haricots blancs) <i>Gluten (blé), céleri</i>		Compote de pommes Boulette de volaille Frites <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, arachides</i>	
Plats froids							
 Saumon belle-vue, salade de quinoa, bâtonnets de carottes <i>Poissons, oeufs, moutarde</i>		 Falafels, crudités , sauce yaourt, pain gris <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		 Jambon, crudités , pain blanc <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		 Gouda, crudités , baguette grise <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, moutarde</i>	
Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit de saison	
Menu BIO et local							
lundi 8 juin		mardi 9 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin	
Potage courgettes BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches 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 <i>Oeufs, lait, céleri</i>		 Pâtes (complètes) à l'Ostendaise (colin, crevettes, roses, carottes , poireaux, céleri-rave) <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes , maïs, haricots rouges) Wrap ^(primaires) / Quinoa ^(maternelles) <i>Gluten (blé), céleri / Céleri</i>		 Salade verte , vinaigrette Falafels Riz parfumé <i>Gluten (blé), oeufs, lait, céleri, moutarde</i>	
TCO Service participe à la semaine BIO (https://biomonchoix.be/semainebio)							
Plats froids							
 Taboulé (pois chiches, petits légumes) <i>Gluten (blé), oeufs, moutarde</i>		 Salade de pâtes, dés de feta, courgettes <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		 Mousse de poissons, crudités , vinaigrette, pain gris <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, lait, moutarde</i>		Wrap César (poulet, salade, maïs) <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>	
Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit de saison		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit de saison	
lundi 15 juin		mardi 16 juin		jeudi 18 juin		vendredi 19 juin	
Potage brocolis BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	
 Carottes persillées Haricots blancs, sauce tomate Orge <i>Gluten (orge)</i>		 Potée aux épinards Fish sticks sauce tartare <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, lait, moutarde</i>		 Pâtes, sauce au légumes (tomates, carottes) et lentilles Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Salade verte , vinaigrette Steak haché de bœuf Frites <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, moutarde, arachides</i>	
Plats froids							
 Crudités , pain de viande, pain blanc <i>Gluten (blé), oeufs, soja, lait, moutarde</i>		 Houmous, bâtonnets de carottes , pain gris <i>Gluten (blé), oeufs, moutarde, sésame</i>		 Pêche au thon, crudités baguette <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, moutarde</i>		 Salade de pâtes, tomates, mozzarella, pesto <i>Gluten (blé), lait</i>	
Fruit de saison		Fromage <i>Lait</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit de saison	
lundi 22 juin		mardi 23 juin		jeudi 25 juin		vendredi 26 juin	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>		Potage épinards BIO <i>Céleri</i>		Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>	
 Ratatouille (tomates, oignons, courgettes) Pois chiches Boulgour <i>Gluten (blé)</i>		 Julienne de légumes (poireaux, céleri, carottes) Waterzooi de poissons Riz basmati <i>Gluten (blé), poissons, lait, céleri</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>Oeufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Plats froids							
 Crudités , salade de poissons, pain gris <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, moutarde</i>		 Salade de pâtes, gouda, maïs, crudités , ciboulette <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		 Omelette, crudités , vinaigrette, sandwich <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		 Wrap houmous, crudités <i>Gluten (blé), oeufs, moutarde, sésame</i>	
Fruit de saison		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit de saison		Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 29 juin		mardi 30 juin		jeudi 2 juillet		vendredi 3 juillet	
Potage navets BIO <i>Céleri</i>		Potage carottes 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 Haricots rouges Riz parfumé <i>Céleri</i>		 Haricots princesse Filet de Hoki, sauce citronnée Pommes de terre <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 Couscous (carottes , courgettes, pois chiches) Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>		 Pâtes (complètes) Sauce fromagère aux petits pois Lardons <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	
Plats froids							
 Brie, miel, crudités , pain gris <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		Salade de poulet curry, crudités , sandwich <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>		 Salade Niçoise (thon, haricots verts, olives, pommes de terre) <i>Oeufs, poissons, lait, moutarde</i>		 Falafels, crudités , sauce yaourt, pain blanc <i>Gluten (blé), oeufs, lait, moutarde</i>	
Compotine		Fruit de saison		Fruit de saison		Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	

 : Plat végétarien

 : Poisson labellisé 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 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, oeufs, 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.

