



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

## ECOLES DE WATERMAEL BOISFORT

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

 : Plat végétarien  
 : Poisson labélisé 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**: boullgour, 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](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.