






















# MENU JUIN - JUILLET 2026

## ECOLES DE SAINT GEORGES LA TRINITE

lundi 01		mardi 02		jeudi 04		vendredi 05	
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage Andalou ( <b>tomates</b> , poivrons) BIO <i>Céleri</i>	
 Courgettes sautées au pesto Emincé de porc Riz basmati  <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 <b>Carottes</b> râpées, vinaigrette Filet de Limande Purée  <i>Gluten (blé, seigle), oeufs, poissons, soja, lait, céleri, moutarde</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, épeautre), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
		<b>Menu BIO et local</b>					
lundi 08		mardi 09		jeudi 11		vendredi 12	
Potage <b>courgettes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches 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 Saucisse de campagne BIO  <i>Oeufs, lait, céleri</i> 		 Pâtes (complètes) à l'Ostendaise (colin, crevettes, roses, <b>carottes</b> , poireaux, céleri-rave)  <i>Gluten (blé), crustacés, poissons, lait, céleri</i>		 Chili sin carne (tomates, <b>carottes</b> , maïs, haricots rouges) Wrap <small>(primaires)</small> / Quinoa <small>(maternelles)</small>  <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://biomonochoix.be/semainebio">https://biomonochoix.be/semainebio</a>)</b>							
Biscuit BIO <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit	
lundi 15		mardi 16		jeudi 18		vendredi 19	
Potage <b>brocolis</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage oignons BIO <i>Céleri</i>		Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	
 <b>Carottes</b> persillées Boulette sauce tomate Orge  <i>Gluten (orge), oeufs, soja, lait</i>		 Potée aux <b>épinards</b> Fish sticks sauce tartare  <i>Gluten (blé), oeufs, poissons, lait, moutarde</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 Petits dés de pommes de terre  <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait, moutarde</i>	
Fruit		Fromage <i>Lait</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>	
						 	
lundi 22		mardi 23		jeudi 25		vendredi 26	
Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates basilic BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>épinards</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage cultivateur BIO <i>Céleri</i>	
 Ratatouille (tomates, oignons, <b>courgettes</b> ) Spiringue de porc 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>		 Pâtes 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>Oeufs, lait, céleri, moutarde</i>	
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert du jour <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), oeufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>	
lundi 29		mardi 30					
Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>					
<b>Fenouil</b> au coulis de <b>tomate</b> et basilic Emincé de volaille Riz parfumé  <i>Gluten (blé, orge), oeufs, lait</i>		 <b>Haricots princesse</b> Filet de Hoki, sauce citronnée Pommes de terre  <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>					
Compotine		Fruit					

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, Merlan, Limande

 : 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**: 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 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.