



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

DU 5 AU 15 OCTOBRE,
C'EST LA SEMAINE DU
**COMMERCE
ÉQUITABLE !**

TCO service n'a pas attendu
la semaine du commerce équitable
pour mettre des bananes et du
chocolat FAIRTRADE au menu !



Tu aimes le cacao, les bananes, les ananas ?

Sais-tu que ces aliments sont produits
à l'autre bout de la planète ?

Les producteurs du sud sont souvent mal payés pour leur travail

Heureusement, le commerce
équitable existe. C'est
un partenariat entre un
producteur et un acheteur qui
permet de vendre et d'acheter
des marchandises de façon
respectueuse et plus juste.



**Quand tu achètes des
produits équitables, tu
soutiens les producteurs
du sud.** Tu permits de créer
des emplois respectueux des
travailleurs, de garantir un
salaire juste aux producteurs,
de préserver l'environnement,
d'envoyer les enfants à l'école et
de leur donner l'accès aux soins
de santé.

AU MENU FAIRTRADE DE CE MOIS

les épices, le lait de coco, le riz et les bananes seront issus
du commerce équitable. Bon appétit!

MENU OCTOBRE 2022

Menu équitable

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Potage céleri BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes cumin BIO <i>Céleri</i>
Petits pois, sauce tomate Haut de cuisse de poulet Pomme de terre	 Crudités , dressing Filet de cabillaud Purée nature	 Couscous de légumes du chef (chou-fleur, butternut, courgettes, pois chiches) Semoule	Haricots verts Poulet curry au lait de coco Riz équitable
<i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>	<i>Poissons, soja, céleri, gluten, lait, œufs, moutarde</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Céleri, gluten, lait, moutarde</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit <i>Gluten, œufs, lait, fruits à coque</i>	Banane équitable
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE			
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage brocoli BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles vertes BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>
Courgettes au pesto Burger de bœuf BIO Pommes de terre nature	 Crudités , dressing Filet de Colin, sauce au citron Quinoa	 Pennes all'arrabiatta Fromage râpé	 Haricots verts Spiringue de porc Pommes de terre persillées
<i>Gluten, lait, soja, œufs, céleri, fruits à coque</i>	<i>Poissons, gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Gluten, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>	Fruit
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE			
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage St Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Cocktail aux épinards BIO <i>Céleri</i>
Blanquette de volaille aux carottes Pommes de terre persillées	 Crudités , dressing Filet de Hoki Purée nature	 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs haricots rouges) Riz pilaf	Marmite de pâtes au potiron magique et pépites de poulet Fromage râpé
<i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>	<i>Céleri</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>
Fruit	Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit maléfique <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja</i>

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, 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: 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 (garanties d'origine belge de septembre à juin), pommes (garanties d'origine belge de septembre à juin), tomates pelées, huile d'olive.

20% BIO: repas avec minimum 20% d'ingrédients BIO. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

70% local: repas avec 70% de produits locaux.

Allergènes à mention obligatoire, présents comme ingrédients dans le menu (Règlement UE n°1169/2011).

Pour toutes questions sur les allergènes, contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

