



Deze maand juni,
een 100% BIO
en WAALS menu



Van 6 tot 14 juni 2026 is de 'Bio-week' terug, in het teken van de liefde.

Omdat kiezen voor bio geen simple handeling is, maar een « gebaar va liefde ».

Een gebaar van liefde voor de biodiversiteit, de dieren, kwaliteitsproducten en de consumenten.

Pvoor TCO Service is het een gebaar voor de gezondheid van de kinderen die elke dag onze maaltijden eten, bereid met **meer dan 60% biologische producten.**

Het is ook een engagement om Waalse producenten in de biologische landbouw te ondersteunen.



Aardappelen van de coöperatie Paysans, Artisans (Namen)



Wortelen van Bel Go Bio (Geer)



Boerenworst van Paysans Bouchers (Strée)



Ambachtelijke koekjes van Le Petit Namurois (Sambreville) en de boerderij Nos Pilifs (Brussel).




De biologische week wordt georganiseerd door Apaq-W.
Voor meer info: <https://www.apaqw.be/>

maandag, 1	dinsdag, 2	woensdag, 3	donderdag, 4	vrijdag, 5
BIO Andalusische soep (tomaten, paprika's) <i>Selderij</i>	BIO Knolseldersoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkoolsoep <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>
Gesauteerde courgettes met pesto Varkenslapje Basmatirijst <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>	Geraspte wortelen , vinaigrette Scholbotfilet Puree <i>Gluten (tarwe, rogge), eieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd</i>	Extra fijne erwten , sjalotten Kipfilet Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	Pasta e fagioli (Tomatensaus, wortelen , selderij, witte bonen) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Appelmoes Kippenballetje Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>
Vegetarische alternatieven				
Gesauteerde courgettes met pesto Stoofpotje van linzen Basmatirijst <i>Melk, selderij</i>	Geraspte wortelen , vinaigrette Omelet Puree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	Extra fijne erwten , sjalotten Geroosterde quornblokjes Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, selderij</i>	Pasta e fagioli (Tomatensaus, wortelen , selderij, witte bonen) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Appelmoes Falafels Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe), selderij</i>
BIO en lokaal Fruit <i>Gluten (tarwe, haver), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Melkdesserts Melk	Fruit
maandag, 8	dinsdag, 9	woensdag, 10	donderdag, 11	vrijdag, 12
BIO courgettes soep <i>Selderij</i>	BIO kikkererwtensoepp <i>Selderij</i>	BIO wortel soep <i>Selderij</i>	BIO Erwten soep <i>Selderij</i>	BIO tomaten-peterseliesoep <i>Selderij</i>
Stoofpotje met BIO wortelen BIO Boerenworst <i>Eieren, melk, selderij</i>	Pasta (volkoren) op Oostendse wijze (heek, roze garnalen, wortelen , prei, knolselder) <i>Gluten (tarwe), schaaldieren, vis, melk, selderij</i>	Beboterde broccoli met fijne uien Kipfilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	Chili sin carne (tomaten, wortelen , maïs, rode bonen) Wrap (Lager) /Quinoa (kleuterschool) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Groene salade , vinaigrette Filet van kippenbil Geparfumeerde rijst <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, mosterd</i>
TCO Service neemt deel aan de BIO-week (https://biomonchoix.be/semainebio)				
Stoofpotje met BIO wortelen Hardgekookt BIO ei <i>Eieren, melk</i>	Pasta (volkoren) romige saus met groenten (wortelen , prei, knolselder) en rode linzen <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Beboterde broccoli met fijne uien Vegetarische burger Aardappelen <i>Gluten (tarwe), soja, melk, selderij</i>	Chili sin carne (tomaten, wortelen , maïs, rode bonen) Wrap (Lager) /Quinoa (kleuterschool) <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Groene salade , vinaigrette Falafels Geparfumeerde rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij, mosterd</i>
BIO koekje <i>Gluten (tarwe, haver), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Fruit	Melkdesserts Melk	Fruit
maandag, 15	dinsdag, 16	woensdag, 17	donderdag, 18	vrijdag, 19
BIO broccoli soep <i>Selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i>	BIO kervel soep <i>Selderij</i>	BIO uiensoep <i>Selderij</i>	BIO knolseldersoep <i>Selderij</i>
Met peterselie bestrooide wortelen Balletje tomatensaus Gerst <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk</i>	Stoofpotje met spinazie Fish sticks tartaarsaus <i>Gluten (tarwe), eieren, vis, melk, mosterd</i>	Bloemkool met kurkuma Kipfilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	Pasta, groentesaus (tomaten, wortelen) en linzen Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Groene salade , vinaigrette Rundergehaktsteak Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, mosterd</i>
Met peterselie bestrooide wortelen Witte bonen tomatensaus Gerst <i>Gluten (gerst)</i>	Stoofpotje met spinazie Falafels tartaarsaus <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, mosterd</i>	Bloemkool met kurkuma Omelet met fijne kruiden Aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	Pasta, groentesaus (tomaten, wortelen) en linzen Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Groene salade , vinaigrette Vegetarische burger Aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>
Fruit	Kaas Melk	Fruit	Melkdesserts Melk	Fruit
maandag, 22	dinsdag, 23	woensdag, 24	donderdag, 25	vrijdag, 26
BIO St Germain soep <i>Selderij</i>	BIO Tomaat-basilicumsoep <i>Selderij</i>	BIO bloemkool soep <i>Selderij</i>	BIO spinazie soep <i>Selderij</i>	BIO Boerensoep <i>Selderij</i>
Ratatouille (tomaten, courgettes , uien) Varkensspiering Bulgur <i>Gluten (tarwe)</i>	Julienne van groenten (prei, selderij, wortelen) Waterzooi van vis Basmatirijst <i>Gluten (tarwe), vis, melk, selderij</i>	Bieten met roomsaus Kipfilet Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	Pasta (volkoren) op Parijse wijze (bechamel van wortelen , broccoli , mozzarella) <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Komkommer, vinaigrette Kip, barbecuesaus Gekruide aardappelen <i>Eieren, melk, selderij, mosterd</i>
Ratatouille (tomaten, courgettes , uien) Kikkererwt Bulgur <i>Gluten (tarwe)</i>	Waterzooi van groenten (prei, selderij, wortelen) met witte bonen Basmatirijst <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Bieten met roomsaus Hardgekookt ei Aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk</i>	Pasta (volkoren) op Parijse wijze (bechamel van wortelen , broccoli , mozzarella) <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Komkommer, vinaigrette Geroosterde quornblokjes barbecuesaus Gekruide aardappelen <i>Eieren, melk, selderij, mosterd</i>
Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Fruit	Dessert van de dag <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>
maandag, 29	dinsdag, 30			
BIO Rapen soep <i>Selderij</i>	BIO wortel soep <i>Selderij</i>			
Venkel met coulis van tomaat en basilicum Kippensneetje Geparfumeerde rijst <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk</i>	Prinsessenbonen Hokifilet citroensaus Aardappelen <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, selderij</i>			
Venkel met coulis van tomaat en basilicum Rode bonen Geparfumeerde rijst <i>Selderij</i>	Prinsessenbonen Vegetarische balletjes Aardappelen <i>Gluten (tarwe), soja, selderij</i>			
Compotine	Fruit			

 : Vegetarische schotel

 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Zwarte koolvis, heek, kabeljauw, zalm, hoki, koolvis, witing, scholbot, fish stick

 : Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leeftijd Brussel/BioWallonie

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, dementines, 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 (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. Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

