



IK NEEM DEEL AAN DE SOLIDAIRE MAALTIJD 2024



SOS FAIM DEVIENT

humundi

TCO Service werkt voor het 3de opeenvolgende jaar samen met de NGO Humundi aan de campagne "de solidaire maaltijd".

Dankzij deze campagne kunnen **4.300 Senegalese kinderen** twee keer per week **een volledige maaltijd op school eten**.

De NGO Humundi zet zich wereldwijd in voor de verdediging van de boerenlandbouw.

In Senegal helpt het 20 scholen in de regio's Fatick en Gossas om voedsel te kopen dat is geproduceerd door boeren in de omliggende dorpen. De kindermaaltijden zijn op basis van lokale producten zoals geitenmelk, gierst, aardnoten of cowpeas*.



Een geserveerde «solidaire maaltijd» = €0,50 tot €1 gedoneerd aan Humundi

Je kunt het op het menu herkennen aan het logo

humundi

SOS FAIM

10638€ opgehaald in 2023!









**BESTEL SNEL
JE SOLIDAIRE MAALTIJD
OP HET MENU VAN APRIL!**






**De cowpea is een zeer populaire en voedzame boon in West-Afrika. Zoals de linzen die je zult vinden in "de solidaire maaltijd".*

MENU APRIL 2024

SCHOLEN VAN SCHAARBEEK

maandag 15	dinsdag 16	woensdag 17	donderdag 18	vrijdag 20
BIO pastinaaksoep <i>Selderij</i> Wortelen Kippenballetje Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	BIO Rode linzensoep <i>Selderij</i> Vol-au-vent (champignons) Aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>  Wortelstooftpot Hokifilet <i>Gluten (tarwe, rogge), vis, soja, melk, selderij</i>	BIO spinaziesoep <i>Selderij</i> Prei met roomsaus Kalfsbrood Natuur aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>  Rijst met fijne groenten (wortelen , erwtes, uien) en groene linzen SOLIDAIRE MAALTIJD Opbrengsten overgemaakt aan de NGO HUMUNDI <i>Selderij</i>
Wortelen Vegetarische balletjes Aardappelen in de schil <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>	Vol-au-vent van Quorn (champignons) Aardappelen <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	Wortelstooftpot Hardgekookt ei <i>Eieren, melk, selderij</i>	Prei met roomsaus Vegetarische burger Natuur aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>	Rijst met fijne groenten (wortelen , erwtes, uien) en groene linzen  SOS FAIM <i>Selderij</i>
Kaas <i>Melk</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Gedroogd fruit
maandag 22	dinsdag 23	woensdag 24	donderdag 25	vrijdag 26
BIO kervelsoep <i>Selderij</i>  Volkoren pasta ham-kaas-broccolisaus <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	BIO kikkererwtensoep <i>Selderij</i> Ratatouille (tomaten, courgettes, uien) Kipfilet Bulgur <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	BIO champignonsoep <i>Selderij</i>  Pasta op Noorse wijze zalm - spinazie <i>Gluten (tarwe), vis, melk, selderij</i>	BIO zoete aardappelensoep <i>Selderij</i>  Ervten op Franse wijze Varkensspiering Gebakken aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>	BIO waterkerssoep <i>Selderij</i>  Dahl van rode linzen Met peterselie bestrooide bloemkool Rijst <i>Selderij, mosterd</i>
Volkoren pasta Kaas-broccoli saus <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Ratatouille (tomaten, courgettes, uien) Rode bonen Bulgur <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Vegetarische alternatieven Pasta Spinaziesaus en groene linzen <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Ervten op Franse wijze Omelet Gebakken aardappelen <i>Eieren, melk, selderij</i>	Dahl van rode linzen Met peterselie bestrooide bloemkool Rijst <i>Selderij, mosterd</i>
Chocolade <i>Melk</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>
maandag 29	dinsdag 30			
BIO spinaziesoep <i>Selderij</i> Gestoofde groenten, vinaigrette Rundsburger Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	BIO wortelsoep <i>Selderij</i> Broccoli met roomsaus Kipfilet Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>			
Vegetarische alternatieven Gestoofde groenten, vinaigrette Vegetarische burger Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>	Broccoli met roomsaus Omelet Aardappelpuree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>			
Fruit	Fruit			

 : Vegetarische schotel
 : vis met MSC/ASC label (duurzame visvangst) : Koolvis, pollak, kabeljauw, zalm, hoki, fish stick
 : Schotel bevattende varkensvlees

Seizoensproducten volgens de seizoenskalender voor groenten en fruit van Leefmilieu 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, clementines, 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)

70% lokaal: 70% 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.

BIJLAGE ALY 05/21

