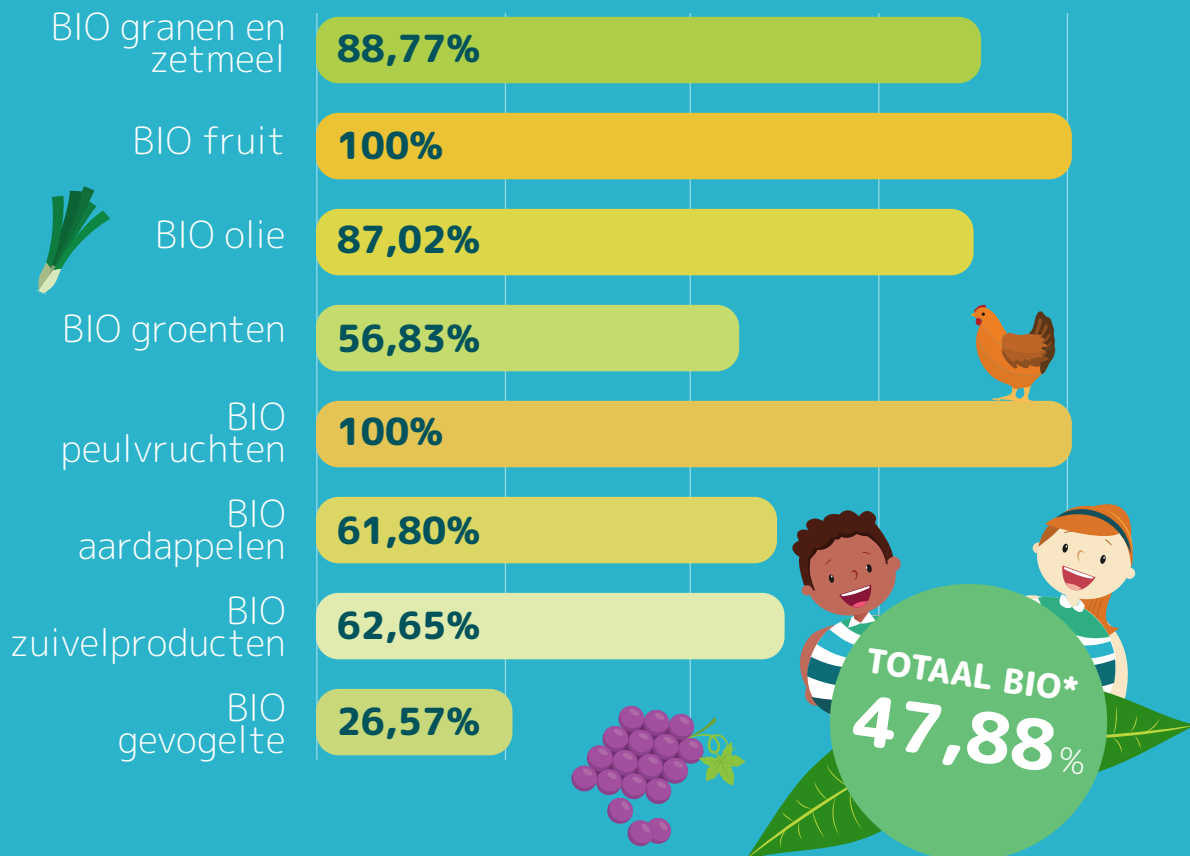


# PRESTATIES TCO SERVICE 2022-2023

## Jaarverslag



### PERCENTAGE BIO PRODUCTEN



Per week wordt er een vegetarische maaltijd aan de kinderen geserveerd, wat

**1111**  
ton CO2 bespaart

**100%**

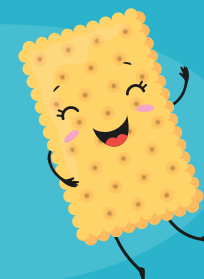


Fairtrade bananen en chocolade



Bio soep












**0%**  
Palmolie in onze desserts






# MENU NOVEMBER 2023

## SCHOLEN VAN SCHAARBEEK

HERFST

Maandag 6	Dinsdag 7	Woensdag 8	Donderdag 9	Vrijdag 10
BIO St Germainsoep <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO kikkererwtensoepp <i>Selderij</i>	BIO preisoep <i>Selderij</i>	BIO spinaziesoepp <i>Selderij</i>
Pasta (volkoren) <b>Pompoensaus</b> en kip Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), selderij, melk, eieren</i>	<b>Witte knolletjes</b> met tomatencoulis Kipfilet Quinoa <i>Selderij</i>	 Stoofpotje met <b>kastanjepompoenen</b> Koolvisfilet <i>Gluten (tarwe), vis, soja, melk, selderij</i>	 <b>Boerenkool</b> Varkensgebraad Natuurardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>	 Pasta (volkoren) Champignonsaus <b>champignons</b> Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>
Pasta (volkoren) <b>Pompoensaus</b> en rode linzen Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), selderij, melk</i>	<b>Witte knolletjes</b> met tomatencoulis Groene linzen Quinoa <i>Selderij</i>	<b>Vegetarische alternatieven</b> Stoofpotje met <b>kastanjepompoenen</b> Omelet <i>Eieren, melk, selderij</i>	<b>Boerenkool</b> Kikkererwten Natuurardappelen <i>Gluten (tarwe), selderij</i>	Pasta (volkoren) Champignonsaus <b>champignons</b> Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>
Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>	Fruit	Fruit	Fruit	Gedroogd fruit <i>Dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten)</i>
Maandag 13	Dinsdag 14	Woensdag 15	Donderdag 16	Vrijdag 17
BIO <b>kastanjepompoen</b> soep <i>Selderij</i>	BIO <b>kikkererwtensoepp</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>preisoep</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>wortelsoep</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>kervelsoep</b> <i>Selderij</i>
<b>Compote</b> Kippenballetje Puree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	<b>Wortelstoofpot</b> Kipfilet <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 <b>Rauwkost</b> , vinaigrette Pollakfilet Aardappelen bieslook <i>Gluten (tarwe) eieren, vis, soja, selderij, mosterd</i>	<b>Prei</b> met roomsaus Kalkoengebraad Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Koeskoes van groenten van de chef ( <b>kastanjepompoen</b> , <b>bloemkool</b> , kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>
<b>Compote</b> Quornfilet Puree <i>Gluten (tarwe), eieren, melk, selderij</i>	<b>Wortelstoofpot</b> Vegetarische burger <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>	<b>Rauwkost</b> , vinaigrette Omelet Aardappelen bieslook <i>Eieren, melk, selderij, mosterd</i>	<b>Prei</b> met roomsaus Stoofpotje van linzen Aardappelen met peterselie bestrooid <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Koeskoes van groenten van de chef ( <b>kastanjepompoen</b> , <b>bloemkool</b> , kikkererwten) Griesmeel <i>Gluten (tarwe), selderij</i>
Kaas <i>Melk</i>	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Chocolade <i>Melk</i>
Maandag 20	Dinsdag 21	Woensdag 22	Donderdag 23	Vrijdag 24
BIO <b>uiensoep</b> <i>Selderij</i>	BIO tomatensoep <i>Selderij</i>	BIO <b>Rode linzensoep</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>broccolisoepp</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>bloemkoolsoep</b> <i>Selderij</i>
Pasta bolognaise van rundvlees (tomaten, <b>wortelen, uien</b> ) Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, selderij</i>	Vergeeten groenten ( <b>pastinaak</b> , <b>knolselder</b> , <b>aardpeer</b> )  Boerenworst Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij, mosterd</i>	 Pasta Zalm <b>Spinazie</b> met linzen <i>Gluten (tarwe), vis, gluten, melk, selderij</i>	<b>Selderij</b> Kipfilet Natuurardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	 Prinsessenbonen Vegetarische burger Puree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>
Pasta Tomatensaus <b>wortelen, uien</b> Geraspte kaas <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	Vergeeten groenten ( <b>pastinaak</b> , <b>knolselder</b> , <b>aardpeer</b> ) Stoofpotje van spliterwten Aardappelen <i>Selderij</i>	Pasta <b>Spinazie</b> en linzen <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	<b>Selderij</b> Hardgekookt ei Natuurardappelen <i>Eieren, melk, selderij</i>	Prinsessenbonen Vegetarische burger Puree <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, soja, melk, selderij, mosterd</i>
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	Koekje <i>Gluten (tarwe, haver, spelt), eieren, soja, melk, dopvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten)</i>
Maandag 27	Dinsdag 28	Woensdag 29	Donderdag 30	
BIO <b>waterkersoepp</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>selderijsoep</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>champignonsoep</b> <i>Selderij</i>	BIO <b>wortelsoep</b> <i>Selderij</i>	
Kip Massaman ( <b>wortelen, broccoli</b> , kokosmelk) Rijst  <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, mosterd, selderij</i>	Rundstoofvlees met <b>wortelen</b> Aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>	 Julienne van groenten ( <b>prei, selderij, wortelen</b> ) Waterzooi van vis Rijst <i>Gluten (tarwe), vis, soja, melk, selderij</i>	 <b>Schorseneren</b> in roomsaus Varkensspiering Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), melk, selderij, mosterd</i>	
Quorn Massaman ( <b>wortelen, broccoli</b> , kokosmelk) Rijst <i>Gluten (tarwe), eieren, soja, melk, mosterd, selderij</i>	Dhal van linzen met <b>wortelen</b> Aardappelen <i>Selderij, mosterd</i>	Julienne van groenten ( <b>prei, selderij, wortelen</b> ) met witte bonen Rijst <i>Gluten (tarwe), melk, selderij</i>	<b>Schorseneren</b> in roomsaus Omelet Met peterselie bestrooide aardappelen <i>Gluten (tarwe, gerst), eieren, melk, selderij</i>	
Fruit	Yoghurt <i>Melk</i>	Fruit	Fruit	

THAILAND

 : 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/BioWallonië

**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](http://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](mailto:allergie@tcoservice.com). Ze zal u zo snel mogelijk antwoorden.

