

DU 4 AU 14 OCTOBRE 2023
**C'EST LA SEMAINE
DU COMMERCE
EQUITABLE !**

**FAIR
TRADE
ON
BOARD**

Comme chaque année, TCO Service te concoctera un menu « fair trade* » : poulet curry, riz et comme dessert, **une banane bio et équitable !**

Pourquoi TCO Service préfère les bananes du commerce équitable?

Dans les plantations de bananes Fairtrade, les conditions de travail sont règlementées, un cahier des charges présente des exigences économiques et sociales spécifiques :

- **L'interdiction stricte du travail des enfants**
- **Un salaire de base minimum** pour les travailleurs
- **Une prime de développement** qui peut servir à financer des projets communautaires (écoles, centres de santé...) ou être partiellement distribuée aux travailleurs.
- **Le respect des droits sociaux**
- **L'Utilisation de vêtements de protection.**

Il existe plusieurs labels fair trade :



* fair trade : Commerce Equitable. Il assure une juste rémunération aux producteurs.

MENU OCTOBRE 2023

Lundi 02		Mardi 03		Jeudi 05		Vendredi 06	
Petits pois, sauce tomate Filet de cuisse de poulet Pommes de terre <i>Gluten, œufs, lait, céleri</i>		 Filet de cabillaud Potée aux carottes <i>Poissons, soja, céleri, gluten, lait</i>		 Couscous de légumes du chef (carottes, courgettes, pois chiches), semoule <i>Gluten, céleri</i>		<div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block;">Menu équitable</div> Haricots verts Poulet curry au lait de coco Riz équitable  <i>Céleri, gluten, lait, moutarde, œufs</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Fromage <i>Lait</i>		Banane équitable	
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE							
Lundi 9		Mardi 10		Jeudi 12		Vendredi 13	
 Courgettes au pesto Spiringue de porc Quinoa <i>Gluten, lait, céleri, fruits à coque, moutarde</i>		 Crudités , dressing Filet de Colin Pommes de terre nature <i>Poissons, gluten, céleri, soja, œufs, moutarde</i>		 Tajine de légumes (courgettes, carottes) aux lentilles et graines de sésame Pommes de terre <i>Céleri, sésame</i>		Pâtes Bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons) Fromage râpé <i>Gluten, Lait, Soja, Oeufs, Céleri</i>	
Fruit		Yaourt <i>Lait</i>		Chocolat <i>Lait, soja, fruits à coque</i>		Fruit	
SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE							
Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20	
Carottes Boulette de volaille Pommes de terre persillées <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		 Crudités , dressing Filet de Lieu Noir Purée nature <i>Poissons, céleri, lait, soja, gluten, œufs, moutarde</i>		 Chili sin carne (tomates, carottes, maïs haricots rouges) Riz <i>Céleri</i>		<div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block;">Halloween</div> Marmite de pâtes (complètes) au potiron magique et pépites de poulet Fromage râpé  <i>Gluten, céleri, lait, œufs</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) : 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, œufs, 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).

70% local: 70% 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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.