

Spécialisée en repas à destination des collectivités, TCO Service propose une restauration **traditionnelle et de qualité**, tout en s'inscrivant dans une démarche **responsable et durable**.

Nous réintégrons dans nos menus des ingrédients souvent oubliés en restauration collective, tels que les lentilles, les pois chiches, le quinoa, le boulgour, la semoule de blé complet, l'orge perlé, les betteraves rouges, le fenouil ou le céleri rave. Vos enfants pourront ainsi apprécier une richesse de goûts authentiques et naturels.

L'achat de matières premières non transformées est une priorité. Produits lyophilisés, flocons de pommes de terre, sauces prêtes à l'emploi ou plats semi-préparés ne sont pas au menu de TCO Service. La qualité des viandes est également strictement contrôlée.



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Chaussée de La Croix 92 - 1340 Ottignies-LLN

Tél : 010 / 41 78 39

Fax : 010 / 41 12 28

Email : info@tcoservice.com

www.tcoservice.com

CUISINES

COLLECTIVES

RESPONSABLES



**TCO
SERVICE**

NOS ENGAGEMENTS :

- 1 Sélection rigoureuse des matières premières
- 2 Produits frais, locaux et de saison
- 3 Ingrédients issus de l'agriculture biologique (TCO Service est certifié BIO)
- 4 Ingrédients issus des circuits courts
- 5 Traçabilité des produits
- 6 Repas savoureux au goût authentique
- 7 Menus variés et équilibrés réalisés par une diététicienne
- 8 Menus en accord avec les recommandations du PNNS
- 9 Un repas végétarien par semaine
- 10 Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire
- 11 Personnel compétent et expérimenté
- 12 Programme d'éducation au goût



DES REPAS AU GOÛT AUTHENTIQUE « COMME A LA MAISON »

Les repas sont réalisés avec les mêmes ingrédients que ceux que vous utilisez à la maison. La seule différence est qu'ils sont produits en grande quantité. Leur goût est authentique et savoureux.

Les menus présentés chaque mois sont construits en collaboration avec le chef de cuisine et les diététiciennes. Ils sont adaptés au goût des enfants.

Les repas scolaires proviennent de la cuisine de votre école ou d'une cuisine située à proximité de celle-ci. Toutes les mesures y sont prises pour limiter le risque alimentaire depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison dans l'école.

Nos diététiciennes réalisent des animations d'éducation au goût et vont à la rencontre de vos enfants car le goût se construit au quotidien. Manger est un plaisir.

DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET FORMÉ À L'ALIMENTATION SAINE ET DURABLE.

Les cuisiniers et leur savoir-faire sont mis à l'honneur. Ils sont recrutés pour leur expérience en cuisine traditionnelle et sont formés par TCO Service en alimentation durable.

Une société à taille humaine mettant tout en œuvre pour répondre aux demandes spécifiques de ses clients (cuisine sur place ou livraisons).

Chez TCO Service, nous privilégions des ingrédients proches de chez nous. Nous vous garantissons des repas de qualité, frais, diversifiés, locaux, durables, de saison...

Les saveurs sont authentiques, reconnaissables, franches et les couleurs sont vives et contrastées.

