

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
03-10-22		04-10-22		06-10-22		07-10-22	
Potage aux épinards	12	Potage aux carottes	12	Potage aux navets	12	Potage aux pois cassés	12
Penne	2	Blanquette de veau	1,2,12	Boulette	-	Cube de saumon	4
Sauce 4 fromages	1,2	aux champignons		Sauce tomate	12,13	Sauce mousseline aux agrumes	1,3,14
Rigatello moulu	-	Riz		Pommes pins	1,2	Chou romanesco	-
Fruit	1	Yaourt sucré	1	Biscuit	1,2,3,14	Pomme Purée	1
Fruit	-					Fruit	
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
10-10-22		11-10-22		13-10-22		14-10-22	
Potage au céleri-rave	12	Potage au panais	12	Potage aux pois chiches	12	Potage aux endives	12
Coquillettes	2	Filet de poulet		Steak haché de bœuf	-	Poissonette	2, 4
Sauce Olivetti	12,13	Champignons crème	1,2	Sauce béarnaise	1,2	sauce tartare	3,7,9, 13
(tomates, haricots blancs, olives)		Pommes grenailles aux herbes		Salade mixte		Potée aux carottes	1,12
Emmental râpé	1			Pommes noisettes	2,13		-
Fruit		Biscuit	1,2,3 14	Fruit	-	Semoule au caramel	1,2
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
17-10-22		18-10-22		20-10-22		21-10-22	
Potage aux épinards	12	Potage andalou	12	Potage aux lentilles vertes	12	Potage aux carottes	12
Escalope de poulet		Macaroni	2	Steak haché d'agneau	-	Cubes de poisson	4
Sauce au curry doux	8,9, 10, 12,13	jambon fromage	1,2,13	Jus de viande	2,9,12, 13,14	Sauce hollandaise	1,3
aux ananas		Emmental râpé	1	Petits pois	-	Potée aux endives	-
Riz aux petits légumes	12	Fruit		Pommes grenailles rissolées	-	Riz au lait	1,12
Biscuit	1,2,3,14			Fruit			1
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
24-10-22		25-10-22		27-10-22		28-10-22	
CONGES SCOLAIRES		CONGES SCOLAIRES		CONGES SCOLAIRES		CONGES SCOLAIRES	

**LEGENDE**

Produits de saison : en gras (calendrier biowallonie édition 2020)	Peut contenir des traces d'autres allergènes, produit dans un atelier de production	
Produits issus de l'agriculture biologique : <u>souligné</u> *	1. Lait	8. Fruits à coques
Repas à thème	2. Gluten	9. Moutarde
Produits issus de la pêche durable :	3. Œuf	10. Sésame
Produits local, circuit court	4. Poisson	11. Lupin
Repas greendéal	5. Crustacés	12. Céleri
Présence de porc	6. Mollusques	13. Sulfités
Vous souhaitez de plus amples informations sur allergènes : Département diététique kim.dangduy@duocatering.be	7. Arachides	14. Soja