

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
05-12-22		06-12-22		08-12-22		09-12-22	
Potage au potiron	2,12	Potage aux chicons	2,12	Potage vert pré	2,12	Potage aux tomates	2,12
Estouffade de veau à la sauge et olives	1,2,3 9,14	Pâtes	2	Vol-au-vent (champignons)	1,2,12	Filet de poisson meunière sauce cocktail	1,2,4 3,9
Poêlée 3 légumes	12	jambon - fromage	1,2	pommes pins	1,2	Brocolis	1
Riz		Fromage râpé	1	Fruit		Pommes nature	
Yaourt sucré	1	Dessert Saint-Nicolas	1,2,3,14			Biscuit	1,2,3,14
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
12-12-22		13-12-22		15-12-22		16-12-22	
Potage Parmentier	2,12	Potage julienne	2,12	Crème de légumes	1,2,12	Potage aux pois chiches	2,12
Pâtes	2	Buchette de volaille		Boulette		Cube de poisson	4,5,6
Sauce Bolzano	1,12	Jus de volaille	1,2,12,14	Sauce Liégeoise	1,2,12	Sauce Homardine	1,2,12
(jambon cuit et fumé, champignons et petits pois)		Chou-fleur	1	Compote	9,14	Poireaux	14
Rigatello moulu	1	Pommes nature		Pommes rissolées		Riz	
Fruit		Biscuit	1,2,3,14	Yaourt aux fruits	1	Crème vanille	1
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
19-12-22		20-12-22		22-12-22		23-12-22	
Potage aux oignons	2,12	Potage aux poireaux	2,12	Potage au cerfeuil	2,12	Potage aux lentilles roses	2,12
Pâtes	2	Sauté de porc	1	Carbonnade de bœuf à la flamande	1,2,9	Fish stick msc	1,2,4
Sauce bolognaise	12	Jus au thym	2,14	aux carottes	12,14	Sauce cocktail	3,9
Emmental râpé	1	Potée de choux rouges	1,12	Pommes rissolées		Crudités de saison	
Fruit		Biscuit	1,2,3,14	Flan chocolat	1	Pomme purée	1,3,13
						Fruit	
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
26-12-22		27-12-22		29-12-22		30-12-22	
<b>CONGE SCOLAIRE</b>		<b>CONGE SCOLAIRE</b>		<b>CONGE SCOLAIRE</b>		<b>CONGE SCOLAIRE</b>	

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
Repas à thème	2. Gluten
Produits issus de la pêche durable :	3. Œuf
Produits local, circuit court	4. Poisson
Repas greendéal	5. Crustacés
Présence de porc	6. Mollusques
Vous souhaitez de plus amples informations sur allergènes : Département diététique kim.dangduy@duocatering.be	7. Arachides
	8. Fruits à coques
	9. Moutarde
	10. Sésame
	11. Lupin
	12. Céleri
	13. Sulfites
	14. Soja