

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28-02-22	01-03-22	03-03-22	04-03-22



# CONGE D'HIVER

Lundi		Mardi : Tunisie		Jeudi		Vendredi	
07-03-22	ALL	08-03-22	ALL	10-03-22	ALL	11-03-22	ALL
Bouillon de légumes	12	Potage au cerfeuil	12	Potage brocolis	12	Potage aux <b>oignons</b>	12
Farfalle	2	Epigramme d'ageau	-	Vol au vent	1,2	Méli mélo poissons msc	4
Sauce arrabiatta	-	Infusion au thym	14			Sauce hollandaise	1,2,12,14
aux lardinettes de volaille		<b>Skchouka de pois chiches</b>	12				1
		(ragoût de pois chiches)					
Fromage râpé	1	Semoule	2	Pommes wedges	-	Rata aux poireaux	1
Mousse chocolat	1	<b>Fruit frais</b>	-	<b>Fruit frais</b>	-	Semoule vanillée	1,2
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
14-03-22	ALL	15-03-22	ALL	17-03-22	ALL	18-03-22	ALL
Potage <b>potiron</b>	12	Potage <b>vert pré</b>	12	<u>Potage lentilles roses</u>	12	Potage aux <b>navets</b>	12
Penne	2	Pain de volaille	-	Steak haché pur bœuf	-	Poissonette msc	1,2,3,4,14
Sauce carbonara	1,2	Sauce aux oignons	14	Haricots verts	-	Sauce tartare	3,9,13
Fromage râpé	1	<b>Rata aux chicons</b>	1	Pommes sautées	9,13	<b>Brocolis</b>	-
Biscuit	1,2,3,14	<b>Fruit frais</b>	-	Flan caramel	1	Pommes persillées	1
						<b>Fruit frais</b>	-
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
21-03-22	ALL	22-03-22	ALL	24-03-22	ALL	25-03-22	ALL
Potage paysanne	12	Potage aux <b>panais</b>	12	Potage aux <b>pois cassés</b>	12	Potage <b>champignons</b>	12
Fusilli	2	Bûchette ardennaise	-	Boulettes	-	Dés de saumon msc	4
Sauce 4 fromages	1,2,3,12	Sauce échalotes	14	Sauce tomate	12	Sauce nantua	1,2,4,5
		<b>Petits pois braisés</b>	1			Julienne de légumes	12
Fromage râpé	1	Pommes nature	-	Pommes rissolées	-	Pommes ciboulette	1
Crème vanille	1	<b>Fruit frais</b>	-	<b>Fruit frais</b>	-	Riz au lait	1

## 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 : souligné \*

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. Sulfites

Vous souhaitez de plus amples informations sur allergènes : Département diététique kim.dangduy@duocatering.be

7. Arachides

14. Soja