


Mars

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Potage crème de tomates 1,7,9 Saucisse de volaille 1,3,7 Poireaux crème 7 Pomme de terre nature Biscuit 1,8	Potage aux poireaux 1,7,9 Poulet aigre doux 6 Riz aux légumes Fruit		Potage aux légumes verts 1,7,9 Gratin de pâtes aux courgettes et lamelles de dinde 1,3,7 Biscuit 1,8	Potage de carottes 1,9 Escalope à la milanaise 1,3,7 Coquillettes au beurre 1,7 Ratatouille Fruit
9	10	11	12	13
Potage aux brocolis 7 pain de veau petits pois pdt 1,9 Biscuit 1,8	Potage aux 7 légumes 1,7,9 Nuggets de soja haricots 1,3,7,6 Gratin dauphinois 7 Dessert lacté 7			Potage crème de volaille 1,9 Filet de poulet 7 Choux rouges Pomme de terre sautées Dessert lacté 7
16	17	18	19	20
Potage aux poireaux 1,7,9 Rôti de porc Jardinière de légumes Pomme de terre nature Fruit	Potage minestrone 1,9 Hachi parmentier aux carottes 1,7 Biscuit 1,8		Potage de carotte 1,9 Paupiette de veau 1,3,7 Poêlée de légumes Riz Dessert lacté 7	Potage au chou-fleur 1,7,9 Chipolata 1,3,7 Duo de carottes miel et thym Pommes de terre sautées Fruit
23	24	25	26	27
Potage au cerfeuil 1,6,9 Donuts de volaille 1,3,7 Petits pois et carottes Gratin dauphinois 7 Dessert lacté 7	Potage aux choux fleur 7 Chili sin carne trio de quinoa, bulgur et riz 1,6,7,8 Biscuit 1,8		Potage aux légumes verts 1,9 Hachi parmentier aux épinard 1,3,7 Fruit	Potage tomate et potiron 1,7,9 Blanquette de boulettes de veau 1,3,7 Ebly 1 Dessert lacté 7
30	31			
Potage aux asperges 1,6,9 Oiseaux sans tête boeuf et veau 3,6,7 Duo de carottes Gratin dauphinois 7 Dessert du jour	Potage à la tomate 1,9 Vol au vent Riz aux légumes 1,7 Fruit			

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Oeufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



Duc *tailleur*
Traiteur

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeu

Vendredi

1

2

3

Potage à la tomate
1,6,9

Paëlla
2,4,9

Biscuit
1,8

Potage de courgettes
1,9

Boulettes à la liégeoise
1,3
Légumes du potager
Pomme de terre sautées
7

Fruit

6

7

8

9

10

Potage au cresson
1,9

Poulet curry coco
aux légumes
1,7,9,10

Ebly
1

Fruit

Potage à la carotte
1,9

Fish stick
1,4,6,7

Potée d'épinards à la crème
3,7

Sauce tartare
3,6,9,10

Fruit

Potage au céleri
1,9

Spirelli
Sauce bolognaise
1,9

Fromage râpé
7

Biscuit
1,8

Férisé

13

14

15

16

17

Potage au Brocolis
7

Boulette de bœuf
Sauce tomate
ratatouille
Pomme de terre nature
1,7,9

Biscuits
1,8

20

Potage minestrone
1,9

Vol au vent
1,7,9
Riz

Fruit

21

Potage aux tomates
1,9

Steak suisse
Stoemp aux carottes
1,3,7

Biscuit
1,8

23

Potage tomate potiron
1,9

Penne lardinettes de dinde
Courgettes
Fromage râpé
1,7

Fruit

24

Potage aux cresson
1,6,9

Pain de veau
1,3,7
Haricots verts
Pomme de terre nature

Fruit

27

Potage aux poireaux
1,7,9

Poulet aigre doux
6
Riz aux légumes

Fruit

28

Potage de carottes
1,9

Nuggets
Homemade potatoes
ketchup
Salade coleslaw
5,6,10

Fruit

30

Potage aux champignons
1,9

Emincé de volaille marengo
Riz
1

Biscuit
1,8

Congé de printemps

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Oeufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



Duc Traiteur

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

Vendredi

1

Congé de printemps

4

5

6

7

8

Congé de printemps

11

12

13

14

15

Potage aux brocolis
7
pain de veau
jardinière de légumes
1,9
Biscuit
1,8

Potage de potiron
1,9
Lasagne végétarienne
1,3,5,7
Fruit

Féié

Potage aux champignons
1,9
Boulettes à la sauce tomate
Petits pois à la française
Pomme de terre nature
1,3,7
Biscuits
1,8

18

19

20

21

22

Potage aux 7 légumes
1,9
Ravioli
1,3
Fruit

Potage à la courgette
1,7,9
Burger végétarien
1,6,9,11
Sauce tomate
Riz aux légumes
Biscuit

Potage de carotte
1,9
Hachis de chou-fleurs
1,3,7
Flan caramel
3,7

Potage à la tomate
1,9
Boudin blanc de porc
1,3,7,9
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
7
Fruit

25

26

27

28

29

Féié

Potage au chou fleur
7
Omelette
Poêlée de légumes
Pomme de terre nature
3,5,7
Biscuit
1,8

Potage aux poireaux
1,7,9
Gratin de pâtes aux
courgettes
et lamelles de dinde
1,3,7
Biscuit
1,8

Potage de carottes
1,9
Escalope à la milanaise
1,3,7
Coquillettes au beurre
1,7
Ratatouille
Fruit

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Oeufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



Menu avec porc


Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01

Duc
Traiteur

Juin

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Potage aux brocolis 1,7,9 Rôti de porc Jardinière de légumes Pomme de terre nature Fruit	Potage aux 7 légumes 1,7,9 Nuggets de soja Brocolis 1,3,7,6 Gratin dauphinois 7 Dessert lacté 7		Potage au céleri 1,9 Poisson pané meunière Stoemp épinards 1,3,4,7,9 Fruit	Potage crème de volaille 1,9 Filet de poulet 7 Choux rouges Pomme de terre sautées Dessert lacté 7
8	9	10	11	12
Potage au Brocolis 7 blanc de volaille pdt nature ratatouille 1,7,9 Biscuits 1,8	Potage minestrone 1,9 Hachi parmentier aux carottes 1,7 Biscuit 1,8		Potage de carotte 1,9 Paupiette de veau 1,3,7 Poelée de légumes Riz Dessert lacté 7	Potage au cresson 1,7,9 Chipolata 1,3,7 Duo de carottes miel et thym Pommes de terre sautées Fruit
15	16	17	18	19
Potage au cerfeuil 1,6,9 lasagne bolo 1, 7, 9 Dessert lacté 7	Potage à la tomate 1,9 Vol au vent Riz aux légumes Fruit		Potage aux légumes verts 1,9 Hachi parmentier aux brocolis 1,3,7 Fruit	Potage tomate et potiron 1,7,9 Blanquette de boulettes de veau 1,3,7 Ebiy 1 Dessert lacté 7
22	23	24	25	26
Potage aux asperges 1,6,9 Oiseaux sans tête bœuf et veau 3,6,7 Duo de carottes Gratin dauphinois 7 Dessert du jour	Potage aux choux fleur 7 Chili sin carne trio de quinoa, bulgour et riz 1,6,7,8 Biscuit 1,8		Potage à la tomate 1,6,9 Paëlla 2,4,9 Biscuit 1,8	Potage de courgettes 1,9 Boulettes à la liégeoise 1,3 Légumes du potager Pomme de terre sautées 7 Fruit
29	30			
Potage au cerfeuil 1,6,7,9 Donuts de volaille gratin dauphinois Petits pois et carottes 1, 3, 7 Dessert lacté 7	Potage aux légumes verts 1,9 Farfalle Arrabbiata et légumes Egrené végétal 1 Dessert lacté 1			
Allergènes:				
1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Mollusques
2 Crustacés	5 Arachide	8 Fruits à coques	11 Sésame	14 Sulfites
3 Oeufs	6 Soja	9 Céleri	12 Lupins	
Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.				
Menu avec porc	Menu végétarien	Menu poisson	Menu bio BE-BIO-01	