

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
			Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	Potage légumes vert(7)(9) Pain de viande(veau) haricot vert aux pommes purée dessert lacté(7)
5	6	7	8	9
Potage cresson(7)(9) penne bolognaise (porc et bœuf)(3)(7) biscuit(7)	Potage carotte(è)(9) Burger végé semoule à l'orientale (1)(9) bouillon de légumes fruit		Potage céleris(7)(9) cordon bleu(1)(7) de volaille petits pois à la française pommes vapeur dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée aux poireaux à la crème(7) sauce tartare fruit
12	13	14	15	16
potage tomate potirons(9) omelette nature(1)(3)(7) poireaux crème(7) pdt nature crème vanille(7)	potage légumes oubliés(9) chipolatta de volaille purée petit pois carottes(7) Dessert lacté (7)		potage carottes (9) vol au vent (1)(7)(9) riz biscuit (1)(7)	potage légumes vert(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
19	20	21	22	23
potage aux choux fleurs(9) lasagne végétarienne (1)(7)(9) dessert lacté(7)	crème de volaille(1)(7)(9) émincé de poulet aigre doux(1)(9) riz aux légumes biscuit(1)(7)		potage brocolis(9)(BE-BIO-01)certisys burger de bœuf(6)(7) carottes(BE-BIO-01)certisys pdt nature(BE-BIO-01)certisys fruit	potage champignon(9) cordon bleu(1)(7) choux fleur à la crème(3)(7) pdt nature dessert lacté(7)
26	27	28	29	30

Vacances de Noël

Vacances de nouvel an

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sésame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier ou peuvent être manipulés les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacé, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	menu bio	
----------------	-----------------	--------------	----------	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
5	6	7	8	9
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) petits pois à la française pommes rissolé dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) Penne(1)(7) jambon fromage lardinette de dinde(14) biscuit(7)		Potage courgette(7)(9) boulettes à la liégeoise(1) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) cordon bleu végé(1)(7)(9) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(7)
12	13	14	15	16
potage cresson(7)(9) poulet curry,(1)(7) purée fruit	Potage carottes(7)(9) crêpinettes porc et boeuf sauce (1)(3)(6) ebli dessert lacté(7)		Potage céleris(7)(9) spirelli bolognese(bœuf)(1)(7) biscuit(7)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème sauce tartare fruit
19	20	21	22	23
Crème de volaille(7)(9) Paëlla valencienne(1)(2)(4)(7)(9) crème vanille(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit		potage choux fleur(9)BE-BIO-01 certisys steack suisse (volaille) stoemp aux carottes (1)(3)(7)BE-BIO-01 certisys biscuit (1)(7)	Potage tomate potiron(7)(9) pennes bolognaise(bœuf)(1)(3) fromage rapé(7) fruit
26	27	28	29	30
potage poireaux(7)(9) omelette nature, épinards à la crème(1)(7), home patatoes fruit	congé		Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	potage légumes vert (1)(7) carbonnade de bœuf, carottes, purée dessert lacté

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandaise)
 Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
 Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
 Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
 Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet.be,
 pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sésame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulés les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques ,
gluten , sésame , célerie et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	Menu bio	
----------------	-----------------	--------------	----------	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
potage potiron(1)(7) pâtes bolognese(bœuf)(1)(7) fruit	potage légumes oubliés(7)(9) burger de bœuf, petits pois à la française, pdt nature biscuit		potage carotte(7)(9) escalope de porc, choux rouge, pommes sautées fruit	Potage légumes vert(7)(9) saucisse de volaille, poireaux à la crème(1)(7), ebly dessert lacté(7)
10	11	12	13	14
Potage cerfeuil(7)(9) Pain de viande(veau) haricot vert aux pommes purée fruit	Potage tomate(7)(9) émincé de volaille(1) Marengo riz biscuit(7)		Potage courgettes(7)(9) Saucisse de campagne de porc (7)(3) potée aux choux de bxl dessert lacté	Potage choux-fleurs(7)(9) Beignet de poisson(1)(4)(6)(9) sauce curry aux ananas Ébly fruit
17	18	19	20	21
Potage cresson(7)(9) brochettes de volaille choux-fleur (1)(5)(7) à la crème riz biscuit(7)	Potage carotte(7)(9) nugget de poulet(9), poireaux crème(7) dessert lacté(7)		Potage brocolis(7)(9)BE-BIO-01 bruger de bœuf(6)(7), choux-fleurs(1)BE-BIO-01 pomme nature BE-BIO-01certisys flan caramel(3)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
24	25	26	27	28

congés de repos

31

congés de repos

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandaise)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet.be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les viandes, 100 gr pour les légumes et de 100 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sésame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et moutarde

Menu avec porc

menu végétarien

menu poisson

menu bio

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1		2	3
				4
7	8	9	10	11
Crème de volaille(7)(9) emincé de Poulet crème , curry rouge(1)(7)(9) riz Cantonais fruit	Potage brocolis(7)(9) filet de solette(1)(6)(9) ratatouille purée biscuit(7)		Potage champignons(7)(9) penne à (1)(3)(7)(9) l'arabiatta fromage rapé fruit	congé
14	15	16	17	18
Potage cerfeuil(7)(9) Pain de viande(1) choux fleur à la crème(1)(7) purée(3) crème vanille(7)	Potage tomate(7)(9) pâtes bolognese(1) fruit		potage courgettes (7)(9) couscous végé lamelles de soja(3)(5)(6)(7)(10) dessert lacté	potage choux-fleurs(7)(9) Brochette de poulet Ebly (1)(9) poêlée printanière fruit
21	22	23	24	25
Crème de volaille(7)(9) lasagne du chef(1) Boeuf fruit	potage brocolis (7)(9) nuggets de soja végétal compote , pdt rissolées dessert lacté(7)		potage poireaux(7)(9) escalope de porc, fève des marais, pomme nature biscuit	potage céleris(7)(9) saumon sauce au beurre blanc citronnée poêlée de courgettes, aubergine, tomate quinoa(7) fruit
28	29	30		
potage poireaux(9)BE-BIO-01 certisys chipolatta de volaille purée petit pois carottesBE-BIO-01 certisys biscuit(1)(7)	Potage légumes oubliées(7)(9) Fusilli(1)sauce 4 fromages(3)(7) biscuit			

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)

Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,

Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,

Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,

Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet.be,

pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sésame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulés les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , céleri et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	menu bio	
----------------	-----------------	--------------	----------	--