

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6
potage cerfeuil(9) donnats de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) ravioli(3)(7) dessert lacté(7)		Potage brocolis(7)(9)BE-BIO-01 paupiette de veau(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
9	10	11	12	13
Crème de volaille(7)(9) poulet aigre doux riz fruit	potage brocolis (7)(9) nuggets de sojà végété brocolis, gratin dauphinois dessert lacté(7)		potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages biscuit	potage céleris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
16	17	18	19	20
potage poireaux (7)(9) saucisse de volaille épinards crème pdt nature dessert lacté	potage champignon(7)(9) émincé d'agneaux curry légumes thai curry léger biscuit		potage carottes(7)(9) escalope à la milanaise coquillettes fruit	Potage légumes vert(7)(9) filet de poulet choux rouge pdt sautée dessert lacté(7)

Congé

Congé

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france holland)
 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 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
viande et dessert non bio