

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	3

congé

6	7	8	9	10
---	---	---	---	----

congé

13	14	15	16	17
----	----	----	----	----

potage poireaux(7)(9) pain de viande haricots verts pdt nature fruit	Potage champignons(7)(9) filet de colin pané sauce ratatouille et riz biscuit(1)(5)(7)(8)	Potage pois(7)(9) Blanc de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours	Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	Potage tomate potiron(7)(9) penne lardinettes de dinde , courgettes fromage rapé(7) dessert lacté
--	--	--	---	---

20	21	22	23	24
----	----	----	----	----

congé	potage champignon(7)(9) boulettes sauce tomate, petits pois à la française, pdt nature biscuit(1)(5)(7)(8)	potage carotte(7)(9) coucous marocain à l chipolata dessert du jour	Potage légumes vert(7)(9) Burger de colin poireaux crème eby dessert lacté(7)	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées fruit
-------	---	---	---	---

27	28	29	30	31
----	----	----	----	----

potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin dauphinois courgettes dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) ravioli(3)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	crème de légumes(7)(9) pain de viande sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6) dessert du jours	potage brocolis (7)(9) nuggets de soja végété brocolis, gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
--	--	--	---	--

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 manipulés les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques ,
 gluten , sésame , céleri et
 moutarde

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



|