

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28	29	30	31	
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla(2)(4) biscuit(7)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7)(14) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes de volaille à la liégeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées 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 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	
----------------	-----------------	--------------	---------------------------------------	--