

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) ravioli(3)(7) dessert lacté(7)	crème de légumes(7)(9) pain de viande sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6) dessert du jours	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 volaille(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 soja végété brocolis, gratin dauphinois dessert lacté(7)	poulet chou-fleur(7)(9) émincé de porc à la chinoise dessert du jours	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 pois(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	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](mailto: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	
----------------	-----------------	--------------	---------------------------------------	--