

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1	2	3	4
	Potage brocolis(1-3-6-7-9)  ravioli (1) (3)(7)  Biscuits (1)	crème de légumes(1-3-6-7-9) pain de viande (1) (3) (7) sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6)  dessert du jours	Potage carottes(1-3-6-7-9)  hachis de choux-fleur (1) (3) (7)  flan caramel (3) (7)	Potage tomates (1-3-6-7-9) Boudin blanc de poulet (1) (3) (7) (9) compote de pomme purée (7)  fruit
7	8	9	10	11
Crème de brocolis(1-3-6-7-9)  poulet aigre doux (6) riz aux légumes  fruit	potage volaille (1-3-6-7-9)  nuggets de soja végété (1) (3) (7) (6) brocolis, gratin dauphinois (7)  dessert lacté(7)	poulet tomate(1-3-6-7-9)  émincé de poulet à la chinoise (5) (6) (9)  dessert du jours	potage poireaux (1-3-6-7-9)  gratin de pâtes aux courgettes et lamelles de dinde (1) (3) (7)  biscuit (7)	potage céleri(1-3-6-7-9)  poisson pané meunière stoemp épinards (1) (3) (4) (7) (9)  fruit
14	15	16	17	18
potage poireaux (1-3-6-7-9) saucisse de volaille (1) (3) (7) poireaux crème (7) pdt nature  dessert lacté	potage champignon(1-3-6-7-9)  émincé d'agneaux curry légumes thai (6) (9) curry léger  biscuit (1)	potage pois(1-3-6-7-9)  waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature  dessert du jour(7)	potage carottes (1-3-6-7-9) escalope à la milanaise (1) (3) (7) coquillettes beurre (1) (7) ratatouille  fruit	Potage légumes vert (1-3-6-7-9)  filet de poulet (7) 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		
----------------	-----------------	--------------	--	--