

Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
potage potiron (1-3-6-7-9) lasagne végétarienne (1) (3) (5) (7) fruit	potage champignon (1-3-6-7-9) boulettes sauce tomate, petits pois à la française, pdt nature (1) (3) (7) biscuit (1) (7)	Potage légumes verts (1-3-6-7-9) carbonnade de bœuf Steomp aux carottes (1) (7) (3) dessert lacté(7)	potage carottes(1-3-6-7-9) coucous marocain à l chipolata (1) (3) (7) fruit	potage tomate(1-3-6-7-9) roti de porc jardinière de légume potée aux chicons dessert lacté
10	11	12	13	14
potage cerfeuil (1-3-6-7-9) donnuts de volaille(1)(3)(7) gratin de courgette (7) gratin dauphinois(7) dessert lacté(7)	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 porc (1) (3) (7) (9) compote de pomme purée (7) fruit
17	18	19	20	21
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 sojà végété (1) (3) (7) (6) brocolis, gratin dauphinois (7) dessert lacté(7)	poulet tomate(1-3-6-7-9) émincé de porc à la chinoise (5) (6) (9) dessert du jours	potage poireaux (1-3-6-7-9) gratin de pates aux courgettes et lamelles de dinde (1) (3) (7) biscuit (7)	potage céleris(1-3-6-7-9) poisson pané meunière stoemp épinards (1) (3) (4) (7) (9) fruit
24	25	26	27	28

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandae)
 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 , célerie et moutarde

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