

| Lundi | Mardi | | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| potage cerfeuil(1-3-6-7-9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7) | Potage courgette (1-3-6-7-9) boulettes à la liègeoise(1)(3)légumes du potager pommes sautées (7) fruit | Potage asperges (1-3-6-7-9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours | Potage tomate(1-3-6-7-9) paëlla(2)(4)(9) biscuit(7) | Potage chou-fleur (1-3-6-7-9) burger végété(1)(6) (9)(11) sauce tomate riz aux legumes dessert lacté(7) |

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
 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 | | |
|----------------|-----------------|--------------|--|--|