

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
			potage chou fleur(9) steack suisse (volaille) stoemp aux carottes biscuit(1)(5)(7)(8)	potage légumes vert (1)(7) farfale arabiatta dessert lacté
5	6	7	8	9
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla(2)(4) biscuit(1)(5)(7)(8)	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 à la liègeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage chou-fleur(7)(9) burger végé(1)(9)(11) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(7)
12	13	14	15	16
Potage carottes(7)(9) crêpinettes porc et bœuf(3)(9) potée aux carottes (1) dessert lacté(7)	Congé	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf(9)(14) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céleris(7)(9) spirelli bolognaise(bœuf)(1)(9) from rapé(1)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème(1)(7) sauce tartare(3)(6)(9)(10) fruit
19	20	21	22	23
potage champignons(7)(9) vol aux vent(1)(7)(9) riz crème lacté(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées dessert du jour	potage chou fleur(9) steack suisse (volaille) stoemp aux carottes biscuit(1)(5)(7)(8)	potage légumes vert (1)(7) farfale arabiatta dessert lacté
26	27	28	29	

congé

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

Menu avec porc

menu végétarien

menu poisson



|