

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
4	5	6	7
Crème de volaille(1-3-6-7-9) hachis aux carottes (1) (3) (7) crème vanille(7)	Potage brocolis(1-3-6-7-9) roti de porc jardinière de légumes pdt nature fruit	minestrone(1-3-6-7-9) vol aux vent (1) (3) purée (7) dessert du jour	potage chou fleur (1-3-6-7-9) chipolata (1) (3) (7) duo de carottes miel et thym pommes sautées Biscuit (1)(7)
11	12	13	14
congé	Potage champignons (1-3-6-7-9) poulet pané (1) (3) (7) compote purée (7) biscuit	Potage pois (1-3-6-7-9) épigramme d'agneau (1) (3) (7) (9) gratin dauphinois haricot dessert du jours	Potage carottes (1-3-6-7-9) paupiettes de veau (1) (3) (7) poëllée de légumes riz fruit
18	19	20	21
potage cerfeuil(1-3-6-7-9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage courgette (1-3-6-7-9) boulettes de poulet 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) Omelette nature Pomme de terre romarin Salade de carottes biscuit(7)
25	26	27	28
Potage carottes(1-3-6-7-9) crêpinettes veau et bœuf(3)(9) potée aux carottes (1) (7) dessert lacté(7)	potage cresson(1-3-6-7-9) poulet curry coco aux légumes,(1)(7)(9)(10) Riz fruit	Crème de légumes (1-3-6-7-9) Burger de bœuf(3) (9) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céleris (1-3-6-7-9) spirelli bolognese(bœuf)(1)(9) from rapé(7) biscuit(7)

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
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sésame
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 moutarde

Menu avec porc

menu végétarien

menu poisson



Vendredi
8
<p>Potage tomate potiron (1-3-6-7-9)</p> <p>blanquette de boulettes de veau (1) (3) (7) Riz</p> <p>dessert lacté</p>
15
<p>potage légumes vert (1-3-6-7-9)</p> <p>hachis parmentier aux brocolis (1) (3) (7)</p> <p>dessert lacté</p>
22
<p>Potage choux-fleur (1-3-6-7-9)</p> <p>burger végétal(1)(6) (9)(11) sauce tomatée riz</p> <p>dessert lacté(7)</p>
29
<p>Potages tomates (1-3-6-7-9) Fish-stick(1)(4)(6)(7) potée au épinard à la crème (3) (7) sauce tartare(3)(6)(9)(10)</p> <p>fruit</p>

13 mollusques
14 sulfites
, gluten , sésame , célerie et

