

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1	2	3	4
	potage tomate(9) paëlla végétarienne(1)(2)(6) aux lamelle de soja biscuit(1)(7)		potage courgettes(9) sauté de veau archiduc pdt au romarin(1)(7) dessert lacté(7)	potage chou-fleur(9) chipolata petits pois à la française pomme sautée(3)(6) fruit
7	8	9	10	11
potage cresson(9) penne bolognese (qworm)végétarienne(1)(3)(6) dessert lacté(7)	potage carottes(9) donuts de volaille(1)(3) poêlée de légumes home patatoes texane fruit		potage céleris(9) hachis parmentier de (1)(3)(7)(9)choux-fleurs fruit	potage tomate(9) oiseaux sans tête haricot vert(1)(3)(7) gratin dauphinois dessert lacté(7)
14	15	16	17	18
potage potirons(9) pain de veau(3)(9) gratin dauphinois(1)(7) haricot vert fruit	potage de légumes(9) fusilli aux lardinettes de dinde(1)(3)(9)et courgettes dessert lacté(7)		potage carotte(9) croustillant de volaille(1)(5)(6)(7) compote de pomme purée biscuit(1)(7)	potage brocolis(9) burger de bœuf(3)(6)(7) choux-fleur à la crème(1) pomme nature fruit
21	22	23	24	25
potage tomate potirons(9) hachis aux carottes (1)(3)(7)(9) crème vanille(7)	potage légumes oubliés(9) émincé de poulet à la chinoise riz aux légumes(1)(6) fruit		potage carottes(9) lasagne du chef(1)(3)(7) biscuit	potage brocolis(9)BE-BIO-01 certisys pain de veau duo de courgette BE-BIO-01 certisys pdt nature BE-BIO-01 Certisys dessert lacté(7)
28				

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 viandes, 100 gr pour les légumes et de 100 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 , céleri et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	Menu bio(BE-BIO-01)tout nos produits sont certifié par l'organisme Certisys
----------------	-----------------	--------------	---

