

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	3
			potage poireaux (9) émincé de volaille pizaiolo ebly(1)  dessert lacté (7)	potage champignons(9)  fish stick potée aux poireaux(1)(3)(4)(7)  fruit
6	7	8		
congé	potage légumes oubliés(9)  burger de boeuf jardinière de légumes pdt nature(1)  fruit		potage courgettes(9)  brochette de poulet Ebly ratatouille  fruit	potage choux-fleur(9)  escalope de porc à la milanaise(1)(3) penne  biscuit(1)(7)
13	14	15	16	17
potage cresson  boudin blanc (6) compote(3)(7) purée  fruit	potage carottes (9)  nuggets de blé croustillant(1)(9) ketchup quinoa,ptits légumes  biscuit(1)(7)		potage céleris (9)  penne jambon fromage(1)(3)(7)  fruit	potage tomate(9)  escalope de poulet home patatoes fèves des marais  dessert lacté(7)
20	21	22	23	24
potage cresson(9)  penne bolognese 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)  burger de boeuf haricot vert(1)(3)(7) gratin dauphinois  dessert lacté(7)
27	28	29	30	
crème de légumes(1)(7)  boulette sauce tomate poelée de quinoa aux légumes(1)(3)(6)  fruit	potage choux fleur(9)BE-BIO-01 certisys  steack suisse (volaille) stoemp aux carottes (1)(3)(7)BE-BIO- 01 certisys  biscuit (1)(7)		potage courgettes(9)  blanc de volaille compote purée(7)  fruit	potage choux-fleurs(9)  brochette de poisson sauce aigre douce(1)(4)(7)(8) riz aux légumes  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](mailto: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
----------------	-----------------	--------------	--

