

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	3
potage potiron(1)(7) lasagne fruit	potage légumes oubliés(7)(9) boulettes grand mère, petits pois à la française, pdt nature biscuit	crème de volaille(1)(7)(9) blanc de poulet, compote, purée dessert du jours	potage carotte(7)(9) escalope de poulet, chou rouge, pommes sautées fruit	Potage légumes vert(7)(9) saucisse de volaille, poireaux à la crème(1)(7), eby dessert lacté(7)
6	7	8	9	10
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) nugget de poulet(9), épinards crème(7) pdt nature dessert lacté(7)	crème de légumes(7)(9) pain de viande sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6) dessert du jours	Potage brocolis(7)(9)BE-BIO-01 bruger de bœuf(6)(7), choux-fleurs(1)BE-BIO-01 pomme nature BE-BIO-01certisys flan caramel(3)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
13	14	15	16	17
Crème de volaille(7)(9) vol aux vent (1)(7)(9) riz fruit	potage brocolis (7)(9) nuggets de soja végétal compote, pdt rissolées dessert lacté(7)	Potage chou fleur(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages biscuit	potage céleris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
20				

congé de repos

congé de repos

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, hollandaise), 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 produits sont élaborés dans un atelier où 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	Menu bio viande et dessert non bio	
----------------	-----------------	--------------	------------------------------------	--

