

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
				Potage choux-fleur(7)(9)  burger végété(1)(9)(11) sauce tomate riz aux légumes  dessert lacté(7)
4	5	6	7	8
Potage carottes(7)(9)  crêpinettes porc et bœuf(3)(9) potée aux carottes (1) ebli(1) dessert lacté(7)	potage cresson(7)(9)  poulet curry aux légumes,(1)(7)(9) ebly  fruit		Potage céleris(7)(9)  spirelli bolognaise(bœuf)(1)(9) from rapé(1)(7)	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
11	12	13	14	15
Crème de volaille(7)(9)  vol aux vent(1)(7)(9) riz  crème vanille(7)	Potage brocolis(7)(9)  hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10)  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 tomate potiron(7)(9)  pennes lardinettes de dinde , courgettes fromage rapé(7)  fruit
18	19	20	21	22
potage poireaux(7)(9)  pain de viande haricots verts pdt nature  fruit	Potage champignons(7)(9)  émincé de volaille(1) Marengo riz  biscuit		Potage carottes(7)(9)  Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10)  fruit	potage légumes vert (1)(7)  farfale arabiatta  dessert lacté
25	26	27	28	29
potage potiron(1)(7)  lasagne végétarienne  fruit	potage champignon(7)(9)  boulettes sauce tomate, petits pois à la française, pdt nature  biscuit		potage carotte(7)(9)  couscous marocain à l chipolata  fruit	Potage légumes vert(7)(9)  carbonnade de boeuf  dessert lacté(7)

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandé)  
 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 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 manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacé, mollusques, gluten, sésame, célerie et moutarde