

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6

nouvel an

8	9	10	11	12
potage poireaux (7)(9) saucisse de volaille petits pois carottes pdt nature dessert lacté	potage champignon(7)(9) mignonette de poissons épinards crème pdt romarin biscuit	potage pois(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage carottes(7)(9) escalope à la milanaise coquillettes fruit	Potage légumes vert(7)(9) filet de poulet chou rouge pdt sautée dessert lacté(7)
15	16	17	18	19
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla(2)(4) biscuit(7)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7)(14) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes à la liégeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage chou-fleur(7)(9) burger végété(1)(9)(11) sauce tomate riz aux légumes dessert lacté(7)
22	23	24	25	26
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) eby fruit	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf(9)(14) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	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
29	30	31		
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	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées dessert du jour		

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

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	Menu bio
----------------	-----------------	--------------	----------

viande et dessert non bio

|