

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 Crème de volaille (1-3-6-7-9) vol aux vent(1)(7)(9) riz crème vanille(7)	3 Potage brocolis (1-3-6-7-9) hachis épinards (1) (3) (7) fruit	4 minestrone(1-3-6-7-9) Blanc de poulet sauce Hawaïenne(1) (6) pdt sautées dessert du jour	5 potage choux fleur (1-3-6-7-9) steack suisse stoemp aux carottes (1)(3)(7) biscuit (1)(7)	6 Potage tomate potiron (1-3-6-7-9) pennes lardinettes de dinde , courgettes fromage rapé (1) (7) fruit
9 potage poireaux(1-3-6-7-9) pain de veau (1) (3) (7) haricots verts pdt nature fruit	10 Potage champignons (1-3-6-7-9) émincé de volaille(1) Marengo riz biscuit (7)	11 Potage pois(1-3-6-7-9) Blanc de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours	12 Potage carottes(1-3-6-7-9) Nuggets(1) (3) (7) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	13 potage légumes vert (1-3-6-7-9) farfale arabiatta (1) dessert lacté (1)
16 potage potiron (1-3-6-7-9) lasagne végétarienne (1) (3) (5) (7) fruit	17 potage champignon (1-3-6-7-9) boulettes sauce tomate, petits pois à la française, pdt nature (1) (3) (7) biscuit (1) (7)	18 Potage légumes verts (1-3-6-7-9) carbonnade de bœuf Steomp aux carottes (1) (7) (3) dessert lacté(7)	19 potage carottes(1-3-6-7-9) couscous marocain à l chipolata (1) (3) (7) fruit	20 potage choux-fleur (1-3-6-7-9) hachis parmentier aux poireaux (1) (3) (7) biscuit (1) (7)

# congé

# congé

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 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		
----------------	-----------------	--------------	--	--