

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1	2	3	4

vacances de carnaval

7	8	9	10	11
potage cerfeuil(9) burger de bœuf trio de légumes (choux-fleur,haricot, pt pois pdt nature fruit	potage tomate(9) boulette de porc au sirop de liège stoemp aux carottes(1)(3)(7) biscuit (1)(7)	potage asperge(9) brochette de bœuf gratin de pdt(1)(7) courgettes dessert du jours	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)
14	15	16	17	18
potage cresson(9) Hachis aux carottes (bœuf et veau) (1)(3)(7)(9) fruit	potage carottes(9) Penne bolognese(bœuf) (1)(3)(9) Dessert lacté (7)	crème de légumes(7)(9) couscous à l'orientale(1)(9) merguez douce(6) dessert du jours	potage céleris (9) vol au vent (1)(7)(9) riz biscuit (1)(7)	potage tomate(9) cordon bleu(1)(7) choux rouge , pdt nature fruit
21	22	23	24	25
crème de volaille(1)(7)(9) penne bolo végétarienne (qworn)(1)(7)(9) dessert lacté(7)	potage choux-fleur(9) émincé de poulet aigre doux(9) riz aux légumes fruit	minestrone(1)(7)(9) pain de viande(1)(9)(10) pomme sautée, poêlée de légumes dessert du jours	potage poireaux(9)BE-BIO-01 certisys chipolatta de volaille purée petit pois carottesBE- BIO-01 certisys biscuit(1)(7)	potage champignon blanquette de veau(7) pomme sautée(1)(9) fruit
28	29	30	31	
potage potirons(9) escalope de poulet(3) (9) gratin dauphinois(1)(7) haricot vert fruit	potage de légumes(9) omelette aux lardons (de dinde) pdt sautées ketchup dessert lacté(7)	crème de volaille(7)(9) veau marengo(1)(7) pates grecque dessert du jours	potage carotte(9) boudin blanc compotes de pommes purée biscuit(1)(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,
 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 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(BE-BIO-01) tout nos produits sont certifié par l'organisme Certisys
----------------	-----------------	--------------	--

