

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
				Potage tomate potiron(7)(9) pennetons lardinettes de dinde , courgettes fromage rapé(7)  fruit
4	5	6	7	8
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)  Burger de colin poireaux crème ebly  dessert lacté(7)	minestrone(1)(9)  Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées  dessert du jour
11	12	13	14	15
potage cerfeuil(9)  donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois  dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9)  ravioli(3)(7)  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)  nuggets de soja végété brocolis, gratin dauphinois  dessert lacté(7)	Potage tomates (7)(9)  Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7)  fruit
18	19	20	21	22
Crème de volaille(7)(9)  poulet aigre doux riz  fruit	Potage brocolis(7)(9)BE-BIO-01 paupiette de veau(6)(7), choux-fleurs(1)BE-BIO-01 pommes nature BE-BIO-01certisys  flan caramel(3)	poulet chou-fleur(7)(9)  émincé de porc à la chinoise  dessert du jours	potage poireaux(7)(9)  penne aux 4 fromages  biscuit	potage céleris(7)(9)  poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9)  fruit
25	26	27	28	29

# noël

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	Menu bio viande et dessert non bio	