

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6
Potage carottes(1-3-6-7-9) crêpinettes porc et bœuf(3) (9) potée aux carottes (1) (7) dessert lacté(7)	potage cresson(1-3-6-7-9) poulet curry coco aux légumes, (1)(7)(9)(10) ebly (1) fruit	Crème de légumes (1-3-6-7-9) Burger de bœuf(3) (9) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céleris (1-3-6-7-9) spirelli bolognaise(bœuf)(1) (9) from rapé(7) biscuit(7)	Potages tomates (1-3-6-7-9) Fish-stick(1)(4)(6)(7) potée au épinard à la crème (3) (7) sauce tartare(3)(6)(9)(10) fruit
9	10	11	12	13
Crème de volaille (1-3-6-7-9) vol aux vent(1)(7)(9) riz crème vanille(7)	Potage brocolis (1-3-6-7-9) hachis épinards (1) (3) (7) fruit	minestrone(1-3-6-7-9) Blanc de poulet sauce Hawaïenne(1) (6) pdt sautées dessert du jour	potage choux fleur (1-3-6-7-9) steack suisse stoemp aux carottes (1)(3)(7) biscuit (1)(7)	Potage tomate potiron (1-3-6-7-9) pennes lardinettes de dinde , courgettes fromage rapé (1) (7) fruit
16	17	18	19	20
potage poireaux(1-3-6-7-9) pain de veau (1) (3) (7) haricots verts pdt nature fruit	Potage champignons (1-3-6-7-9) émincé de volaille(1) Marengo riz biscuit (7)	Potage pois(1-3-6-7-9) Blanc de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours	Potage carottes(1-3-6-7-9) Nuggets(1) (3) (7) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	potage légumes vert (1-3-6-7-9) farfale arabiatta (1) dessert lacté (1)
23	24	25	26	27
potage potiron (1-3-6-7-9) lasagne végétarienne (1) (3) (5) (7) fruit	potage champignon (1-3-6-7-9) boulettes sauce tomate, petits pois à la française, pdt nature (1) (3) (7) biscuit (1) (7)	Potage légumes verts (1-3-6-7-9) carbonnade de bœuf Steomp aux carottes (1) (7) (3) dessert lacté(7)	potage carottes(1-3-6-7-9) coucous marocain à l chipolata (1) (3) (7) fruit	congé
30				
potage cerfeuil (1-3-6-7-9) donnuts de volaille(1)(3)(7) gratin de courgette (7) gratin dauphinois(7) dessert lacté(7)				

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandae)
 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		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1	2	3	4
	Potage brocolis(1-3-6-7-9) ravioli (1) (3)(7) Biscuits (1)	crème de légumes(1-3-6-7-9) pain de viande (1) (3) (7) sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6) dessert du jours	Potage carottes(1-3-6-7-9) hachis de chou-fleur (1) (3) (7) flan caramel (3) (7)	Potage tomates (1-3-6-7-9) Boudin blanc de porc (1) (3) (7) (9) compote de pomme purée (7) fruit
7	8	9	10	11
Crème de brocolis(1-3-6-7-9) poulet aigre doux (6) riz aux légumes fruit	potage volaille (1-3-6-7-9) nuggets de soja végété (1) (3) (7) (6) brocolis, gratin dauphinois (7) dessert lacté(7)	poulet tomate(1-3-6-7-9) émincé de porc à la chinoise (5) (6) (9) dessert du jours	potage poireaux (1-3-6-7-9) gratin de pâtes aux courgettes et lamelles de dinde (1) (3) (7) biscuit (7)	potage céleris(1-3-6-7-9) poisson pané meunière stoemp épinards (1) (3) (4) (7) (9) fruit
14	15	16	17	18
potage poireaux (1-3-6-7-9) saucisse de volaille (1) (3) (7) poireaux crème (7) pdt nature dessert lacté	potage champignon(1-3-6-7-9) émincé d'agneaux curry légumes thai (6) (9) curry léger biscuit (1)	potage pois(1-3-6-7-9) waterzooi de poulet (1)(7) (9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage carottes (1-3-6-7-9) escalope à la milanaise (1) (3) (7) coquillettes beurre (1) (7) ratatouille fruit	Potage légumes vert (1-3-6-7-9) filet de poulet (7) choux rouge pdt sautée dessert lacté(7)

congé

congé

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandes)
 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		
----------------	-----------------	--------------	--	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4	5	6	7	8
Crème de volaille(1-3-6-7-9) hachis aux carottes (1) (3) (7) crème vanille(7)	Potage brocolis(1-3-6-7-9) roti de porc jardinière de légumes pdt nature fruit	minestrone(1-3-6-7-9) vol aux vent (1) (3) purée (7) dessert du jour	potage chou fleur (1-3-6-7-9) chipolatta (1) (3) (7) duo de carottes miel et thym pommes sautées biscuit (1)(7)	Potage tomate potiron (1-3-6-7-9) blanquette de boulettes de veau (1) (3) (7) ebly (1) dessert lacté
11	12	13	14	15
congé	Potage champignons (1-3-6-7-9) poulet pané (1) (3) (7) compote purée (7) biscuit	Potage pois (1-3-6-7-9) épigramme d'agneau (1) (3) (7) (9) gratin dauphinois haricot dessert du jours	Potage carottes (1-3-6-7-9) paupiettes de veau (1) (3) (7) poëllée de légumes riz fruit	potage légumes vert (1-3-6-7-9) hachis parmentier aux brocolis (1) (3) (7) dessert lacté
18	19	20	21	22
potage cerfeuil(1-3-6-7-9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage courgette (1-3-6-7-9) boulettes à la liègeoise(1)(3) légumes du potager pommes sautées (7) fruit	Potage asperges (1-3-6-7-9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage tomate(1-3-6-7-9) paëlla(2)(4)(9) biscuit(7)	Potage chou-fleur (1-3-6-7-9) burger végété(1)(6) (9)(11) sauce tomate riz aux legumes dessert lacté(7)
25	26	27	28	29
Potage carottes(1-3-6-7-9) crêpinettes porc et bœuf(3) (9) potée aux carottes (1) (7) dessert lacté(7)	potage cresson(1-3-6-7-9) poulet curry coco aux légumes, (1)(7)(9)(10) ebly (1) fruit	Crème de légumes (1-3-6-7-9) Burger de bœuf(3) (9) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céleris (1-3-6-7-9) spirelli bolognese(bœuf)(1) (9) from rapé(7) biscuit(7)	Potages tomates (1-3-6-7-9) Fish-stick(1)(4)(6)(7) potée au épinard à la crème (3) (7) sauce tartare(3)(6)(9)(10) fruit

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		

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,
 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		
----------------	-----------------	--------------	--	--