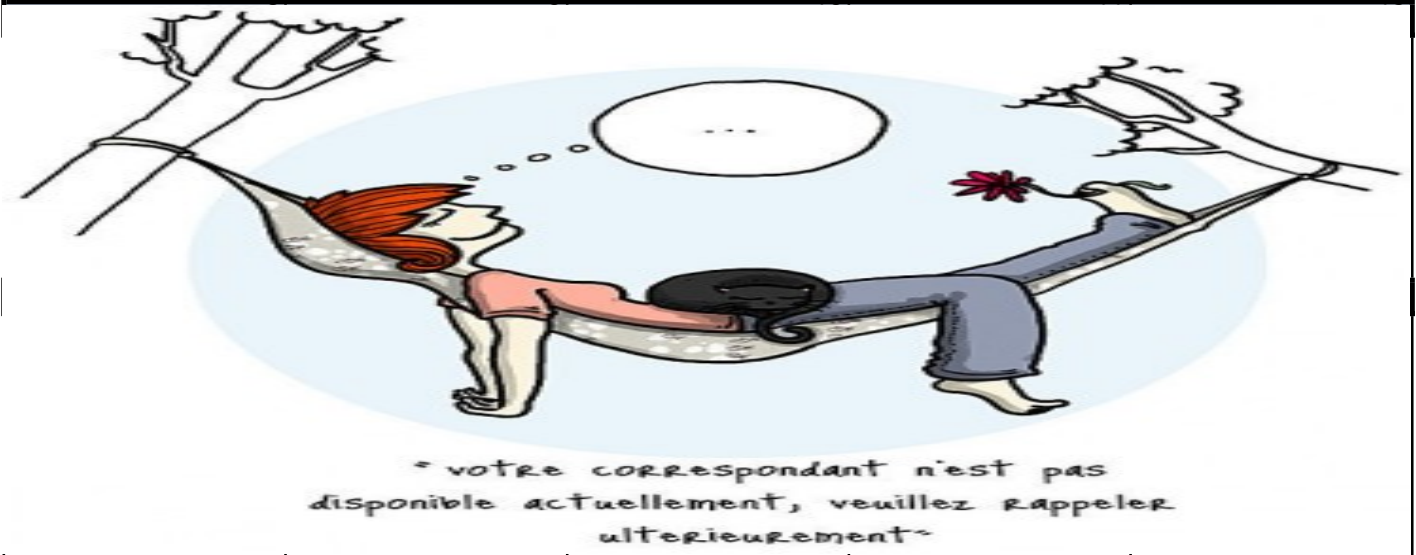


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
Crème de volaille(7)(9) Poulet tika massala(1)(7) riz Cantonais fruit	Potage brocolis(7)(9) Penne sauce (1) arabiatta biscuit(7)	Minestrone(9) Saucisses de campagne de volaille(9) jardinière de légumes pommes natures dessert du jours	Potage poireaux(7)(9) Epigrammes d'agneau(1) haricots beurre gratin dauphinois(1)(7) crème vanille(7)	Potage champignons(7)(9) Brochette de poisson(1) ratatouille purée fruit



22	23	24	25	26
Potage tomate potirons(7)(9) Hachis Parmentier(1)(3)(7)(9) aux brocolis (bœuf et veau) fruit	Potages légumes oubliées(7)(9) blanc de volaille sauce grand-mère(1)(9) pt pois carottes pommes sautées dessert lacté(7)	Potage pois(7)(9) ragout de boulettes de bœuf(choux,navets, carottes,ebly) dessert du jours	Potage carottes(7)(9) Cordon bleu de poulet(1)(7) gratin dauphinois et courgettes biscuit	Potage légumes vert(7)(9) Lasagne végétarienne(1)(7)(9) fruit
29	30			
Crème de volaille(7)(9) Blanquette de veau(1)(7) riz 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 producteurs belge,
 Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepté 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,

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