

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9	10	11	12	13
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla biscuit(7)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes de volaille à la liègeoise(1) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) cordon bleu végété(1)(7)(9) sauce tomatée riz aux légumes dessert lacté(7)
16	17	18	19	20
potage cresson(7)(9) poulet curry aux légumes,(1)(7) purée fruit	Potage carottes(7)(9) crêpinettes de veau sauce (1)(3)(6) ebli dessert lacté(7)	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céleris(7)(9) spirelli bolognese(bœuf)(1)(7) biscuit(7)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème sauce tartare fruit
23	24	25	26	27
Crème de volaille(7)(9) vol aux vent(1)(7)(9) riz crème vanille(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) riz aux légumes dessert du jour	potage choux fleur(9)BE-BIO-01 certisys steack suisse (volaille) stoemp aux carottes (1)(3)(7)BE-BIO-01 certisys biscuit (1)(7)	Potage tomate potiron(7)(9) pennes lardinettes , courgettes fromage rapé(7) fruit
30	31			
potage poireaux(7)(9) pain de viande haricots verts pdt nature fruit	Potage légumes oubliées(7)(9) émincé de volaille(1) Marengo riz biscuit	Potage pois(7)(9) Burger suisse de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours	Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	potage légumes vert (1)(7) carbonnade de bœuf, carottes, purée dessert lacté

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	Menu bio viande et dessert non bio	
----------------	-----------------	--------------	------------------------------------	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
3				
potage potiron(1)(7) lasagne fruit	potage légumes oubliés(7)(9) boulettes de volaille grand mère, petits pois à la française, pdt nature biscuit	crème de volaille(1)(7)(9) blanc de poulet, compote, purée dessert du jours	potage carotte(7)(9) escalope de poulet, choux rouge, pommes sautées fruit	Potage légumes vert(7)(9) saucisse de volaille,poireaux à la crème(1)(7), eblly dessert lacté(7)
6	7	8	9	10
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) nugget de poulet(9), épinards crème(7) pdt nature 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)BE-BIO-01 bruger de bœuf(6)(7), choux-fleurs(1)BE-BIO-01 pomme nature BE-BIO-01certisys flan caramel(3)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de volaille(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
13	14	15	16	17
Crème de volaille(7)(9) vol aux vent (1)(7)(9) riz fruit	potage brocolis (7)(9) nuggets de soja végété compote , pdt rissolées dessert lacté(7)	Potage chou fleur(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages biscuit	potage céleris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
20				

congé de repos

congé de repos

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 , céleri et moutarde

Menu avec porc

menu végétarien

menu poisson

Menu bio
viande et dessert non bio

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
				3
6	7	8	9	10
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla biscuit(7)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes de volaille à la liègeoise(1) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) cordon bleu végété(1)(7)(9) sauce tomatée riz aux légumes dessert lacté(7)
13	14	15	16	17
potage cresson(7)(9) poulet curry aux légumes,(1)(7) purée fruit	Potage carottes(7)(9) crêpinettes de veau sauce (1)(3)(6) ebli dessert lacté(7)	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céleris(7)(9) spirelli bolognese(bœuf)(1)(7) biscuit(7)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème sauce tartare fruit
20	21	22	23	24
Crème de volaille(7)(9) vol aux vent(1)(7)(9) RIZ crème vanille(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) riz aux légumes dessert du jour	potage choux fleur(9)BE-BIO-01 certisys steack suisse (volaille) stoemp aux carottes (1)(3)(7)BE-BIO-01 certisys biscuit (1)(7)	Potage tomate potiron(7)(9) pennes lardinettes , courgettes fromage rapé(7) fruit
27	28	29	30	31
potage poireaux(7)(9) pain de viande haricots verts pdt nature fruit	Potage légumes oubliées(7)(9) émincé de volaille(1) Marengo riz biscuit	Potage pois(7)(9) Burger suisse de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours	Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	potage légumes vert (1)(7) carbonnade de bœuf, carottes, purée dessert lacté

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	Menu bio viande et dessert non bio	
----------------	-----------------	--------------	------------------------------------	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
potage potiron(1)(7) lasagne fruit	potage légumes oubliés(7)(9) boulettes de volaille grand mère, petits pois à la française, pdt nature biscuit	crème de volaille(1)(7)(9) blanc de poulet, compote, purée dessert du jours	potage carotte(7)(9) escalope de poulet, choux rouge, pommes sautées fruit	Potage légumes vert(7)(9) saucisse de volaille,poireaux à la crème(1)(7), eblly dessert lacté(7)
10	11	12	13	14
congé	Potage carotte(7)(9) nugget de poulet(9), épinards crème(7) pdt nature 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)BE-BIO-01 bruger de bœuf(6)(7), choux-fleurs(1)BE-BIO-01 pomme nature BE-BIO-01certisys flan caramel(3)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de poulet(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
17	18	19	20	21
Crème de volaille(7)(9) vol aux vent (1)(7)(9) riz fruit	potage brocolis (7)(9) nuggets de sojà végété compote , pdt rissolées dessert lacté(7)	Potage chou fleur(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages biscuit	potage céleris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
24	25	26	27	28
potage cerfeuil(9) omelette nature(1)(3)(7) poireaux crème(7) pdt nature dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla biscuit(7)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes de volaille à la liègeoise(1) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage chou-fleur(7)(9) cordon bleu végété(1)(7)(9) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(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 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	
----------------	-----------------	--------------	------------------------------------	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5

congé

8	9	10	11	12
---	---	----	----	----

congé

15	16	17	18	19
----	----	----	----	----

potage cresson(7)(9) poulet curry aux légumes,(1)(7) purée fruit	Potage carottes(7)(9) crêpinettes de veau sauce (1)(3)(6) ebli dessert lacté(7)	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	congé	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème sauce tartare fruit
---	--	--	-------	---

22	23	24	25	26
----	----	----	----	----

Crème de volaille(7)(9) lasagne bolognaise(1) crème vanille(7)	Potage brocolis(7)(9) pain de viande poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) riz aux légumes dessert du jour	potage chou fleur(9)BE-BIO-01 certisys steack suisse (volaille) stoemp aux carottes (1)(3)(7)BE-BIO-01 certisys biscuit (1)(7)	Potage tomate potiron(7)(9) pennes lardinettes , courgettes fromage rapé(7) fruit
--	---	--	---	--

29	30	31		
----	----	----	--	--

congé	Potage légumes oubliées(7)(9) émincé de volaille(1) Marengo riz biscuit	Potage pois(7)(9) Burger suisse de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours		
-------	---	--	--	--

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 manipulé 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	
----------------	-----------------	--------------	------------------------------------	--

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
			Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	potage légumes vert (1)(7) carbonnade de bœuf, carottes, purée dessert lacté
5	6	7	8	9
potage potiron(1)(7) vol aux vent(1)(7)(9) riz fruit	potage légumes oubliés(7)(9) boulettes de volaille grand mère, petits pois à la française, pdt nature biscuit	crème de volaille(1)(7)(9) blanc de poulet, compote, purée dessert du jours	potage carotte(7)(9) escalope de poulet, choux rouge, pommes sautées fruit	Potage légumes vert(7)(9) saucisse de volaille,poireaux à la crème(1)(7), eblly dessert lacté(7)
12	13	14	15	16
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) nugget de poulet(9), épinards crème(7) pdt nature 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)BE-BIO-01 bruger de bœuf(6)(7), choux- fleurs(1)BE-BIO-01 pomme nature BE-BIO- 01certisys flan caramel(3)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de poulet(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
19	20	21	22	23
Crème de volaille(7)(9) lasagne du chef(1) Boeuf fruit	potage brocolis (7)(9) nuggets de soja végété compote , pdt rissolées dessert lacté(7)	Potage chou fleur(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages biscuit	potage céleris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
26	27	28	29	30
potage cerfeuil(9) cordon bleu végété(1)(7)(9) sauce tomate riz aux legumes dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla biscuit(7)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes de volaille à la liègeoise(1) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage chou-fleur(7)(9) lasagne du chef dessert lacté(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 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

