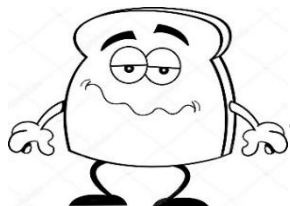


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6

Début du service repas chauds lundi 16/09/19



9	10	11	12	13
---	----	----	----	----




! N'oubliez pas vos pique-niques !



16	17	18	19	20
----	----	----	----	----

potage cresson(7)(9) Vol au vent(1)(3)(7) purée fruit	Potage carottes(7)(9) crépinettes porc et boeuf sauce (1)(3)(6)  ebli dessert lacté(7)		Potage céleris(7)(9) cordon bleu de veau(1)(5)(7) petits pois à la française pommes rissolé 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) Paëlla valencienne(1)(2)(4)(7)(9) crème vanille(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de boeuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit		Potage champignon(7)(9) Couscous à la marocaine(1)(9) chipolata de volaille fruit	 Congé - fête de la communauté Française
---	---	--	--	---

30				
----	--	--	--	--

Potage tomate (7)(9) paupiettes de veau gratin de choux fleurs(1)(3)(7) à la crème pomme nature 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 allergies, 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

