






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
			Potage poireaux(7)(9) navarin d'agneau(1) haricots beurre gratin dauphinois(1)(7) crème vanille(7)	Potage champignons(7)(9) Brochette de poisson(1) ratatouille purée  fruit
6	7	8	9	10

Joyeuses



13				16	17
20	21	22	23	24	

Pâques!

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 carottes(7)(9) Cordon bleu jambon(1)(7) gratin dauphinois t courgettes  biscuit	Potage légumes vert(7)(9) Lasagne végétarienne(1)(7)(9)  fruit
potage petits pois(7)(9) Blanquette de veau(1)(7) riz fruit	potage brocolis (bio)(7)(9) Donuts de poulet(1) choux rouge(bio) pomme nature(bio) Dessert lacté		Potage céleris(7)(9) Pané de l'Atlantique(1)(4) sauce tartare potée florentine  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,
Tous nos produits bio sont certifiés par l'organisme de contrôle CERTISYS- BE-BIO-01 »

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 élaborés dans un atelier ou peuvent être manipulés les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques ,
gluten , sésame , célerie et
moutarde

