Traiteur duchateau

mars-24

Lundi	Mardi	Mercredi Jeudi		Vendredi		
				1		

congé

4 5 6 7 8

congé

11	12	13	14	15	
potage cerfeuil(9)	Potage carotte(7)(9)	crème de légumes(7)(9)	potage brocolis (7)(9)	Potage tomates (7)(9)	
donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin dauphinois courgettes	ravioli(3)(7)	pain de viande sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6)	nuggets de sojà végé brocolis, gratin dauphinois	Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7)	
dessert lacté(7)	biscuit(1)(5)(7)(8)	dessert du jours	dessert lacté(7)	fruit	
18	19	20	21	22	
Crème de volaille(7)(9)	Potage brocolis(7)(9)	potage choux-fleur(7)(9)	potage poireaux(7)(9)	potage céléris(7)(9)	
poulet aigre doux riz	crépinette de volaille(6)(7), choux-fleurs(1) pomme nature	émincé de porc à la chinoise	penne aux 4 fromages brocolis	poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit	
fruit	dessert lacté(3)	dessert du jours	biscuit(1)(5)(7)(8)		
25	26	27	28	29	
potage poireaux (7)(9)	potage champignon(7)(9)	potage pois(7)(9)	potage carottes(7)(9)	Potage légumes vert(7)(9)	
saucisse de volaille petits pois carottes pdt nature dessert lacté	paëlla(2)(4) biscuit(1)(5)(7)(8)	waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	escalope à la milanaise coquillettes fruit	filet de poulet choux rouge pdt sautée 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 l	ait	10	moutarde	13	mollusques
2 crustacés	5 arachide	8	fruit à coque	11	sézame	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

Houtarde					
Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson			