

Traiteur duchateau

avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
				potage brocolis(9)BE-BIO-01 certisys burger de bœuf(6)(7) choux-fleur(1)BE-BIO-01 pomme natureBE-BIO-01certisys fruit

vacances

de printemps

18	19	20	21	22
potage cerfeuil(9) hachis aux épinards(1)(3)(7)(9) dessert lacté(7)	potage tomate(9) poulet au lait de coco riz aux petits légumes(6) fruit		potage courgettes(9) crunchy de poisson(1)(5) Ebly ratatouille fruit	potage chou-fleur(9) escaloppe de porc à la milanaise(1)(3) penne biscuit(1)(7)
25	26	27	28	29
crème de légumes(7)(9) couscous à l'orientale(1)(9) merguez douce(6) dessert du jours	potage carottes(9) Penne bolognese(bœuf) (1)(3)(9) Dessert lacté (7)		potage céleris (9) vol au vent (1)(7)(9) riz biscuit (1)(7)	potage tomate(9) poisson pané meunière(3)(9) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit

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 , céleri et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	Menu bio(BE-BIO-01) tout nos produits sont certifié par l'organisme Certisys
----------------	-----------------	--------------	--