

Traiteur duchateau

novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
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)		Congé	potage céleris(7)(9) saumon sauce au beurre blanc citronnée poêlée de courgettes, aubergine, tomate quinoa(7) fruit
15	16	17	18	19
potage poireaux(9)BE-BIO-01 certisys chipolata de volaille purée petit pois carottes- BIO-01 certisys biscuit(1)(7)	Potage légumes oubliées(7)(9) Fusilli(1)sauce 4 fromages(3)(7) biscuit		Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	Potage légumes vert(7)(9) Hachis Parmentier(1)(3)(7)(9) (bœuf et veau) aux carottes dessert lacté(7)
22	23	24	25	26
Potage cresson(7)(9) penne bolognaise (porc et bœuf1)(3)(7) biscuit(7)	Potage carotte(è)(9) Burger végété semoule à l'orientale (1)(9) bouillon de légumes fruit		Potage céleris(7)(9) cordon bleu(1)(7) de volaille petits pois à la française pommes vapeur dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée aux poireaux à la crème(7) sauce tartare fruit
29	30			
crème de volaille(7)(9) hachis parmentier aux brocolis(3)(5)(7) bœuf et veau dessert lacté	Potage légumes oubliés (7)(9) filet de dindonneaux poireaux à la crème(1)(7) pommes nature dessert lacté(7)			
<p>Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollandaise) 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.</p>				
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	