

Traiteur duchateau

mai-25

Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
5	6	7	8	9
12	13	14	15	16
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin de courgette gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage brocolis(7)(9) ravioli(3)(7) dessert lacté(7)		Potage carottes(7)(9) hachis de choux-fleur flan caramel(3)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
19	20	21	22	23
Crème de brocolis(7)(9) poulet aigre doux riz aux légumes fruit	potage volaille (7)(9) nuggets de sojà végété brocolis, gratin dauphinois dessert lacté(7)		potage poireaux(7)(9) gratin de pâtes aux courgettes et lamelles de dinde biscuit	potage céleri(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
26	27	28	29	30
potage poireaux (7)(9) saucisse de volaille poireaux crème pdt nature dessert lacté	potage champignon(7)(9) émincé d'agneaux curry légumes thai curry léger biscuit		congé	Potage légumes vert(7)(9) 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 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 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 manipulés les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et moutarde