Traiteur duchateau

août-24

Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
26	27	28	29	30
potage cerfeuil(1-3-6-7-9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage courgette (1-3-6-7-9) boulettes à la liègeoise de volaille(1)(3)légumes du potager pommes sautées (7) fruit	Potage asperges (1-3-6-7-9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage tomate(1-3-6-7-9) paëlla(2)(4)(9) biscuit(7)	Potage choux-fleur (1-3-6-7-9) burger végé(1)(6) (9)(11) sauce tomatée riz aux legumes 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 lait	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 moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson		