



Mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

Vendredi
1

Congé de printemps

4

5

6

7

8

Congé de printemps

11

12

13

14

15

Potage aux brocolis
7
pain de veau
jardinière de légumes
1,9
Biscuit
1,8

Potage de potiron
1,9
Lasagne végétarienne
1,3,5,7
Fruit

Potages aux légumes verts
1,9
Carbonnade de bœuf
Stoemp à la carotte
1,3,7
Dessert lacté
7

Féried

Potage aux champignons
1,9
Boulettes de volaille
à la sauce tomate
Petits pois à la française
Pomme de terre nature
1,3,7
Biscuits
1,8

18

19

20

21

22

Potage aux 7 légumes
1,9
Ravioli
1,3
Fruit

Potage à la courgette
1,7,9
Burger végétarien
1,6,9,11
Sauce tomate
Riz aux légumes
Biscuit

Potage crème de légumes
1,7,9
Pain de viande
1,3,7
Sauce aux champignons
Pomme de terre sautées
1,5,6
Dessert du jour

Potage de carotte
1,9
Hachis de chou-fleurs
1,3,7
Flan caramel
3,7

Potage à la tomate
1,9
Saucisse de poulet
1,3,7,9
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
7
Fruit

25

26

27

28

29

Féried

Potage au chou fleur
7
Omelette
Poêlée de légumes
Pomme de terre nature
3,5,7
Biscuit
1,8

Potage poulet et tomate
1,9
Emincé de volaille
à la chinoise
5,6,9
Dessert du jour

Potage aux poireaux
1,7,9
Gratin de pâtes aux
courgettes
et lamelles de dinde
1,3,7
Biscuit
1,8

Potage de carottes
1,9
Escalope à la milanaise
1,3,7
Coquillettes au beurre
1,7
Ratatouille
Fruit

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Oeufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



Duchateau
Traiteur

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01