Traiteur duchateau

juil.-23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
potage cresson(7)(9) poulet curry aux légumes,(1)(7) purée fruit	Potage carottes(7)(9) crépinettes porc et boeuf sauce (1)(3)(6) ebli dessert lacté(7)	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céléris(7)(9) spirelli bolognèse(bœuf)(1)(7) biscuit(7)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème sauce tartare 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 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	Menu bio viande et dessert non bio	