

Traiteur Duchateau

MENU – Novembre 2025

LUNDI 3	MARDI 4	Mercredi	JEUDI 6	VENDREDI 7
Potage brocolis (1-7-9)	Minestrone (1-9)		Potage légumes verts (1-9)	Potage tomates et potirons (1-7-9)
Roti de porc, jardinière de légumes, pommes-de-terre nature	Hachis de Soja aux carottes (1-3-7)		Hachis parmentier de cabillaud aux brocolis (1-3-4-7)	Blanquette de boulettes de veau (1-3-7) Ebly (1)
Fruit	Biscuit (1)		Dessert lacté (7)	Fruit
LUNDI 10	MARDI 11		JEUDI 13	VENDREDI 14
Potage champignons (7-9)	CONGE		Potage carottes (1-9)	Potage chou-fleur (1-9)
Poulet pané, compote, purée (1-3-7)			Paupiettes de saumon, poêlée de légumes, riz (1-3-4-7)	Chipolata, duo de carottes miel et thym, pomme-de-terre sautées (1-3-7)
Biscuit (1)			Fruit	Fruit
LUNDI 17	MARDI 18		JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage cerfeuil (1-9)	Potage chou-fleur (1-7-9)		Potage tomates (1-7-9)	Potage courgettes (1-7-9)
Lasagne bolognaise (1-7-9)	Burger végé, sauce tomatée, riz aux légumes (1-6-9-11)		Paëlla (2-4-9)	Boulets à la Liégeoise, légumes du potager, pommes-de-terre sautées (1-3-7)
Dessert lacté (7)	Fruit		Biscuit (1)	Fruit
LUNDI 24	MARDI 25		JEUDI 27	VENDREDI 28
Potage carottes (1-9)	Crème de champignons (7)		Potage tomates (1-7-9)	Potage céleri (1-9)
Crépinettes porc et bœuf, potée aux carottes (1-3-7-9)	Omelette, poêlée de légumes, pommes-de-terre sautées (3-5-7)		Fish-stick (1-4-6-7), Potée épinards à la crème (3-7), Sauce tartare (3-6-9-10)	Pâte spirelli bolognaise (bœuf), fromage rapé (1-7-9)
Fruit	Dessert lacté (7)		Fruit	Biscuit (1)



(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 produits sont élaborés dans un atelier où peuvent être manipulé plusieurs ingrédients ; fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacé, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde et peuvent donc se retrouver à l'état de trace.				
Menu avec porc		Menu végétarien	Menu poisson	Menu Bio BE-BIO-01 certysis