

Traiteur Duchateau

MENU – FEVRIER 2026

LUNDI 2	MARDI 3	Mercredi	JEUDI 5	VENDREDI 6
Potage courgettes (1-9)	Potage potiron (1-9)		Potage carottes (1-9)	Potage champignons (1-9)
Ravioli (1-3)	Lasagne végétarienne (1-3-5-7)		Parmentier de saumon aux brocolis (1-4-7)	Boulettes sauce tomate, petits pois à la Française, pommes-de-terre nature (1-3-7)
Fruit	Fruit		Fruit	Biscuit (1-8)
LUNDI 9	MARDI 10		JEUDI 12	VENDREDI 13
Potage chou-fleur (7)	Potage courgettes (1-7-9)		Potage carottes (1-9)	Potage tomate (1-9)
Lasagne bolognaise (1-3-7-9)	Burger végétarien, sauce tomate, riz aux légumes (1-6-9-11)		Hachis de cabillaud aux choux-fleurs (1-3-4-7)	Boudin blanc de porc, compote de pommes, purée de pommes-de-terre (1-3-7-9)
Biscuit (1-8)	Biscuit		Flan caramel (3-7)	Fruit
LUNDI 16	MARDI 17		JEUDI 19	VENDREDI 20
CONGE	CONGE		CONGE	CONGE
LUNDI 23	MARDI 24		JEUDI 26	VENDREDI 27
CONGE	CONGE		CONGE	CONGE



(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	