


Traiteur Duchateau

MENU – Mars 2026

LUNDI 2	MARDI 3	Mercredi	JEUDI 5	VENDREDI 6
Potage crème de tomates (1-7-9)	Potage poireaux (1-9)		Potage aux légumes verts (1-9)	Potage carotte (1-9)
Saucisse de volaille, poireaux à la crème, pommes-de-terre natures (1-3-7)	Duo de lentilles et pois chiches aigre-doux (6)		Gratin de pâtes aux courgettes et saumon (1-3-4-7)	Escalope à la milanaise, coquillettes au beurre, ratatouille (1-3-7)
Biscuit (1-8)	Fruit		Biscuit (1-8)	Fruit
LUNDI 9	MARDI 10		JEUDI 12	VENDREDI 13
Potage brocolis (7)	Potage aux 7 légumes (1-7-9)		Potage céleri (1-9)	Potage crème de volaille (1-9)
Hachis parmentier de bœuf aux épinards (1-3-7-9)	Nuggets de soja, haricots, gratin dauphinois (1-3-7-6)		Poisson pané meunière, stoemp chicons (1-3-4-7-9)	Filet de poulet, chou rouge, pommes-de-terre sautées (7)
Biscuit (1-8)	Dessert lacté (7)		Fruit	Dessert lacté (7)
LUNDI 16	MARDI 17		JEUDI 19	VENDREDI 20
Potage poireaux (1-7-9)	Potage minestrone (1-9)		Potage carotte (1-9)	Potage chou-fleur (1-7-9)
Roti de porc, jardinière de légumes, pommes-de-terre natures	Hachi végétarien aux carottes (1-7)		Paupiette de saumon, poêlée de légumes, riz (1-3-4-7)	Chipolata, duo de carottes miel et thym, pommes-de-terre sautées (1-3-7)
Fruit	Biscuit (1-8)		Fruit	Fruit
LUNDI 23	MARDI 24		JEUDI 26	VENDREDI 27
Potage cerfeuil (1-6-9)	Potage chou-fleur (7)		Potage légumes verts (1-9)	Potage tomate et potiron (1-7-9)
Donuts de volaille, petits pois et carottes, gratin dauphinois (1-3-7)	Chili sin carne, trio de quinoa, boulgour et riz (1-6-7-8)		Hachi parmentier de cabillaud aux épinards (1-3-4-7)	Blanquette de boulettes de veau, Ebly (1-3-7)
Dessert lacté (7)	Biscuit (1-8)		Fruit	Dessert lacté (7)
LUNDI 30	MARDI 31			
Potage asperges (1-6-9)	Potage tomates (1-9)			
Oiseaux sans tête bœuf et veau, duo de carottes, gratin dauphinois (3-6-7)	Vol au vent au soja, riz aux légumes (1-7-9)			
Dessert du jour	Fruit			

(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 manipulés 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	