

Traiteur Duchateau

MENU – AVRIL 2026



			JEUDI 2	VENDREDI 3
			Potage tomate (1-6-9)	Potage courgette (1-9)
			Paëlla (2-4-9)	Boulettes à la Liégeoise, légumes du potager, pommes-de-terre sautées (1-3-7)
			Biscuit (1-8)	Fruit
LUNDI 6	MARDI 7	Mercredi	JEUDI 9	VENDREDI 10
	Potage cresson (1-9)		Potage carotte (1-9)	Potage céleri (1-9)
	Tajine de pois chiches au curry, coco et légumes, Ebly (1-7-9-10)		Fisch stick, potée d'épinards à la crème, sauce tartare (1-3-4-6-7-9-10)	Spirelli, sauce bolognaise, fromage râpé (1-7-9)
	Fruit		Fruit	Biscuit (1-8)
LUNDI 13	MARDI 14		JEUDI 16	VENDREDI 17
Potage brocolis (7)	Potage minestrone (1-9)		Potage tomate (1-9)	Potage potiron (1-9)
Boulettes de bœuf, sauce tomate, brunoise de légumes, pommes-de-terre natures (1-7-9)	Vol au vent de soja, riz (1-7-9)		Filet de sole atlantique à la crème, stoemp aux carottes (1-3-4-7)	Penne, lardinettes de dinde, courgettes, fromage râpé (1-7)
Biscuit (1-8)	Fruit		Biscuit (1-8)	Fruit
LUNDI 20	MARDI 21		JEUDI 23	VENDREDI 24
Potage cresson (1-6-9)	Potage poireaux (1-9)		Potage carotte (1-9)	Potage champignon (1-9)
Pain de veau, haricots verts, pommes-de-terre natures (1-3-7)	Duo de lentilles et pois chiches aigre-doux (6)		Nuggets de poisson, homemade patatoes, ketchup, salade coleslaw (1-3-4-5-6-7-10)	Emincé de volaille marengo, riz (1)
Fruit	Fruit		Fruit	Biscuit(1-8)
LUNDI 27	MARDI 28		JEUDI 30	VENDREDI 31
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 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	

