

Traiteur Duchateau

MENU – MAI 2026



VENDREDI 1^{er} mai



LUNDI 4	MARDI 5	Mercredi	JEUDI 7	VENDREDI 8
CONGE	CONGE		CONGE	CONGE
LUNDI 11	MARDI 12		JEUDI 14	VENDREDI 15
Potage brocolis (7)	Potage potiron (1-9)			Potage aux champignons (1-9)
Hachis parmentier de bœuf aux épinards (1-3-7-9)	Lasagne végétarienne (1-3-5-7)		CONGE	Boulettes à la sauce tomate, petits pois à la française, pommes-de-terre natures (1-3-7)
Biscuit (1-8)	Fruit			Fruit
LUNDI 18	MARDI 19		JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage aux 7 légumes (1-9)	Potage courgette (1-7-9)		Potage carotte (1-9)	Potage tomate (1-9)
Ravioli (1-3)	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 pomme, purée de pommes-de-terre (1-3-7-9)
Fruit	Biscuit		Flan caramel (3-7)	Fruit
LUNDI 25	MARDI 26		JEUDI 28	VENDREDI 29
	Potage chou-fleur (7)		Potage poireaux (1-7-9)	Potage carotte (1-9)
CONGE	Omelette Poêlée de légumes Pommes-de-terre natures (3-5-7)		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)		Dessert lacté (1-8)	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
----------------	-----------------	--------------	-----------------------------