

Traiteur Duchateau

MENU – OCTOBRE 2026



			JEUDI 1	VENDREDI 2
			Potage carotte (1-9)	Potage chou-fleur (1-7-9)
			Paupiette de saumon, poêlée de légumes, riz (1-3-7)	Chipolatas, duo de carottes miel et thym, pommes-de-terre sautées (1-3-7)
			Fruit	Dessert lacté (3-7)
LUNDI 5	MARDI 6		JEUDI 8	VENDREDI 9
Potage brocolis (7)	Potage cerfeuil (1-6-9)		Potage légumes verts (1-9)	Potage tomate et potiron (1-7-9)
Parmentier aux épinards (3-7)	Saucisse végétarienne, gratin dauphinois, petits pois et carottes (1-3-6-7)		Paëlla aux poissons et fruits de mer (2-4-9-13)	Blanquette de boulettes de veau, Ebly (1-3-5-7)
Biscuit (1-5-8)	Fruit		Fruit	Dessert lacté (3-7)
LUNDI 12	MARDI 13		JEUDI 15	VENDREDI 16
Potage cresson (1-6-9)	Potage tomates (1-9)		Potage carotte (1-6-9)	Potage courgettes (1-9)
Oiseaux sans tête bœuf et veau, duo de carottes, gratin dauphinois (3-6-7)	Vol au vent végétarien, riz aux légumes (1-6-7)		Parmentier de saumon et cabillaud aux épinards (1-3-4-7)	Boulettes à la liégeoise, Légume du potager, pommes-de-terre sautées (1-3-7)
Dessert lacté (3-7)	Fruit		Biscuit (1-5-8)	Fruit
LUNDI 19	MARDI 20		JEUDI 22	VENDREDI 23
CONGE	CONGE		CONGE	CONGE
LUNDI 26	MARDI 27		JEUDI 29	VENDREDI 30
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 certifiés	