

Traiteur Duchateau

MENU – SEPTEMBRE 2026

LUNDI 31 AOUT	MARDI 1 SEPTEMBRE	Mercredi	JEUDI 3	VENDREDI 4
Potage tomate (7)	Potage courgette (1-7-9)		Potage carotte (1-9)	Potage champignon (1-9)
Lasagne bolognaise (1-3-7-9)	Saucisse végétarienne, riz aux légumes sauce aigre-douce (1-6-9-11)		Parmentier de cabillaud aux épinards (1-3-4-7)	Boulettes sauce tomate, pommes-de terre natures, petits pois à la française (1-3-7)
Biscuit (1-5-8)	Fruit		Fruit	Dessert lacté (3-7)
LUNDI 7	MARDI 8		JEUDI 10	VENDREDI 11
Potage chou-fleur (7)	Potage cresson (1-7-9)		Potage Saint-Germain (1-7-9)	Potage à la tomate (1-9)
Boulettes de bœuf, ratatouille et pommes-de-terre natures (1-3-7-9)	Lasagne végétarienne (1-3-6-7-9)		Poisson pané meunière, stoemp aux carottes (1-3-4-7-9)	Boudin blanc de porc, compote de pommes, purée de pommes-de-terre (1-3-7-9)
Biscuit (1-5-8)	Fruit		Dessert lacté (3-7)	Fruit
LUNDI 14	MARDI 15		JEUDI 17	VENDREDI 18
Potage crème de légumes (1-7-9)	Potage poireaux (1-7-9)		Potage aux légumes verts (1-7-9)	Potage carotte (1-9)
Saucisse de volaille, poireaux à la crème, Pommes-de-terre natures (1-3-7)	Couscous végétarien, merguez végétale (1-3-5-7)		Parmentier de saumon aux brocolis (1-3-4-7)	Escalope à la milanaise, coquillettes au beurre, ratatouille (1-3-7)
Biscuit (1-5-8)	Fruit		Dessert lacté (3-7)	Fruit
LUNDI 21	MARDI 22		JEUDI 24	VENDREDI 25
Potage aux 7 légumes (1-7-9)	Potage chou-fleur (7)		Potage céleri (1-9)	Potage crème de volaille (1-9)
Pain de veau, petits pois et carottes, pomme-de-terre sautées (1-5-6)	Chili sin carne trio de quinoa, boulgour et riz (1-6-7-8)		Gratin de pâtes courgettes et saumon (1-4-7)	Filet de poulet, choux rouges, pommes-de-terre sautées (3)
Fruit	Biscuit (1-5-8)		Fruit	Dessert lacté (3,7)
LUNDI 28	MARDI 29	Pas de repas du 24 au 28 août Merci de fournir un pique-nique à votre(vos) enfant(s)		
Potage poireaux (1-7-9)	Potage au maïs (1-7-9)			
Rôti de porc, jardinière de légumes, pommes-de-terre natures	Nuggets de soja, haricots, gratin dauphinois (1-3-6-7)			
Fruit	Dessert lacté (3-7)			

(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	



C'est la rentrée,

En avant pour de nouvelles aventures !!!!!