Traiteur Duchateau

MENU – NOVEMBRE 2026

LUNDI 2	MARDI 3	Mercredi	JEUDI 5	VENDREDI 6
	Potage cresson (1-9)		Potage carotte (1-9)	Potage céleri (1-9)
CONGE	Tajines de pois chiches au curry coco et légumes, Ebly (1-7-9)		Fish sticks, potée d'épinards à la crème, sauce tartare (1-3-4-6-7-9-10)	Spirelis, sauce bolognaise, fromage râpé (1-5-8-9)
	Fruit		Biscuit (1-5-8)	Fruit
LUNDI 9	**MARDI 10**	**Mercredi**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Potage brocolis (7)	Potage minestrone (1-9)	Congé	Potage tomate (1-9)	Potage potiron (1-9)
Boulette de bœuf, pommes-de-terre natures, ratatouille (1-7-9)	Vol au vent de soja, Riz (1-7-9)		Filet de sole atlantique, stoemp aux carottes (1-3-4-7)	Penne, lardinette de dinde, courgettes, fromage râpé (1-7)
Biscuit (1-5-8)	Fruit		Dessert lacté (3-7)	Fruit
LUNDI 16	**MARDI 17**	**Mercredi**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Potage cresson (1-6-9)	Potage poireaux (1-7-9)		Potage carotte (1-9)	Potage maïs (1-9)
Pain de veau, haricots verts, pommes-de-terre natures (1-3-7)	Saucisse végé aigre douce, riz aux légumes (1-6-7-9)		Nuggets de poisson, pommes-de-terre maison, ketchup, salade coleslaw (1-5-6-10)	Emincé de volaille marengo, Riz (1)
Fruit	Dessert lacté (3-7)		Fruit	Biscuit (1-5-8)
LUNDI 23	**MARDI 24**	**Mercredi**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Potage chou-fleur (7)	Potage tomate (7)		Potage courgette (7)	Potage champignon (1-9)
Lasagne bolognaise (1-3-7-9)	Omelette, poêlée de légumes, pommes-de-terre natures (3-5-7)		Terrine aux trois poissons, sauce crème, stoemp aux épinards (1-2-3-4-5-7-9)	Boulettes à la sauce tomate, petits pois à la française, pommes-de-terre natures (1-3-7)
Fruit	Biscuit (1-5-8)		Dessert lacté (3-7)	Fruit
LUNDI 30				
Potage cresson (1-9)				
Cordon bleu de dinde, jardinière de légumes et pommes-de-terre (1-3-5-7)				
Biscuit (1-5-8)				



L'automne au coin du bois
Joue de l'harmonica.
Quelle joie chez les feuilles !
Elles valsent au bras du vent qui les emporte.
On dit qu'elles sont mortes,
mais personne n'y croit.
L'automne au coin du bois
Joue de l'harmonica.

Maurice Carême

(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 manipulé 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