Traiteur duchateau

févr-24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
			potage choux fleur(9) steack suisse (volaille) stoemp aux carottes biscuit(1)(5)(7)(8)	potage légumes vert (1)(7) farfale arabiatta dessert lacté
5	6	7	8	9
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) paëlla(2)(4) biscuit(1)(5)(7)(8)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7)(14) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes à la liègeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) burger végé(1)(9)(11) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(7)
12	13	14	15	16
Potage carottes(7)(9) crépinettes porc et bœuf(3)(9) potée aux carottes (1) dessert lacté(7)	Congé	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf(9)(14) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céléris(7)(9) spirelli bolognèse(bœuf)(1)(9) from rapé(1)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème(1)(7) sauce tartare(3)(6)(9)(10) fruit
19	20	21	22	23
potage champignons(7)(9) vol aux vent(1)(7)(9) riz crème lacté(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées dessert du jour	potage choux fleur(9) steack suisse (volaille) stoemp aux carottes biscuit(1)(5)(7)(8)	potage légumes vert (1)(7) farfale arabiatta dessert lacté
26	27	28	29	
congé				

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet,be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sézame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson		

Traiteur duchateau

mars-24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
congé				
4	5	6	7	8
congé				
11	12	13	14	15
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin dauphinois courgettes dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) ravioli(3)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	crème de légumes(7)(9) pain de viande sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6) dessert du jours	potage brocolis (7)(9) nuggets de sojà végé brocolis, gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit
18	19	20	21	22
Crème de volaille(7)(9) poulet aigre doux riz fruit	Potage brocolis(7)(9) crépinette de volaille(6)(7), choux-fleurs(1) pomme nature dessert lacté(3)	potage choux-fleur(7)(9) émincé de porc à la chinoise dessert du jours	potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages brocolis biscuit(1)(5)(7)(8)	potage céléris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
25	26	27	28	29
potage poireaux (7)(9) saucisse de volaille petits pois carottes pdt nature dessert lacté	potage champignon(7)(9) paëlla(2)(4) biscuit(1)(5)(7)(8)	potage pois(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage carottes(7)(9) escalope à la milanaise coquillettes fruit	Potage légumes vert(7)(9) filet de poulet choux rouge pdt sautée dessert lacté(7)

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet,be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sézame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson		

Traiteur duchateau

avr-24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
Congé	Potage tomate(7)(9) mignonette de poissons épinards crème pdt romarin biscuit(1)(5)(7)(8)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (volaille)(3)(6)(7)(14) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes à la liègeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) burger végé(1)(9)(11) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(7)
8	9	10	11	12
Potage carottes(7)(9) crépinettes porc et bœuf(3)(9) potée aux carottes (1) dessert lacté(7)	potage cresson(7)(9) poulet curry aux légumes,(1)(7)(9) ebly fruit	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf(9)(14) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céléris(7)(9) spirelli bolognèse(bœuf)(1)(9) from rapé(1)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème(1)(7) sauce tartare(3)(6)(9)(10) fruit
15	16	17	18	19
Crème de champignon(7)(9) vol aux vent(1)(7)(9) riz dessert lacté(7)	Potage brocolis(7)(9) paëlla (2)(4) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées dessert du jour	potage choux fleur(9) steack suisse (volaille) stoemp aux carottes biscuit(1)(5)(7)(8)	potage légumes vert (1)(7) farfale arabiatta dessert lacté
22	23	24	25	26
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) biscuit(1)(5)(7)(8)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (bœuf et veau)(3)(6)(7)(14) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes à la liègeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) burger végé(1)(9)(11) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(7)
29	30			
congé				

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet,be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sézame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson		

Traiteur duchateau

mai-24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	3
congé				
6	7	8	9	10
congé				
13	14	15	16	17
potage poireaux(7)(9) pain de viande haricots verts pdt nature fruit	Potage champignons(7)(9) filet de colin pané sauce ratatouille et riz biscuit(1)(5)(7)(8)	Potage pois(7)(9) Blanc de volaille(1)(3)(7) potée aux chicons dessert du jours	Potage carottes(7)(9) Nuggets de poulet(1) home potatoes ketchup salade coleslaw(5)(6)(10) fruit	Potage tomate potiron(7)(9) pennes lardinettes de dinde , courgettes fromage rapé(7) dessert lacté
20	21	22	23	24
congé	potage champignon(7)(9) boulettes sauce tomate, petits pois à la française, pdt nature biscuit(1)(5)(7)(8)	potage carotte(7)(9) coucous marocain à l chipolata dessert du jour	Potage légumes vert(7)(9) Burger de colin poireaux crème ebly dessert lacté(7)	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées fruit
27	28	29	30	31
potage cerfeuil(9) donnuts de volaille(1)(5)(7) gratin dauphinois courgettes dessert lacté(7)	Potage carotte(7)(9) ravioli(3)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	crème de légumes(7)(9) pain de viande sauce aux champignons pommes sautées(1)(5)(6) dessert du jours	potage brocolis (7)(9) nuggets de sojà végé brocolis, gratin dauphinois dessert lacté(7)	Potage tomates (7)(9) Boudin blanc de porc(9) compote de pomme purée(1)(3)(6)(7) fruit

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet,be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sézame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson		

Traiteur duchateau

juin-24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
Crème de volaille(7)(9) poulet aigre doux riz fruit	Potage brocolis(7)(9) crépinette de volaille(6)(7), choux-fleurs(1) pomme nature dessert lacté(3)	potage choux-fleur(7)(9) émincé de porc à la chinoise dessert du jours	potage poireaux(7)(9) penne aux 4 fromages brocolis biscuit(1)(5)(7)(8)	potage céléris(7)(9) poisson pané meunière(3) stoemp épinards(1)(4)(7)(9) fruit
10	11	12	13	14
potage poireaux (7)(9) saucisse de volaille petits pois carottes pdt nature dessert lacté	potage champignon(7)(9) paëlla(2)(4) biscuit(1)(5)(7)(8)	potage pois(7)(9) waterzooi de poulet (1)(7)(9) à la gantoise pomme nature dessert du jour(7)	potage carottes(7)(9) escalope à la milanaise coquillettes fruit	Potage légumes vert(7)(9) filet de poulet choux rouge pdt sautée dessert lacté(7)
17	18	19	20	21
potage cerfeuil(9) lasagne bolognaise(1)(7)(9) dessert lacté(7)	Potage tomate(7)(9) mignonette de poissons épinards crème pdt romarin biscuit(1)(5)(7)(8)	Potage asperge(7)(9) oiseaux sans tête (volaille)(3)(6)(7)(14) duo de carottes gratin dauphinois(7) dessert du jours	Potage courgette(7)(9) boulettes à la liègeoise(1)(3)(14) légumes du potager pommes sautées fruit	Potage choux-fleur(7)(9) burger végé(1)(9)(11) sauce tomatée riz aux legumes dessert lacté(7)
24	25	26	27	28
Potage carottes(7)(9) crépinettes porc et bœuf(3)(9) potée aux carottes (1) ebli(1) dessert lacté(7)	potage cresson(7)(9) poulet curry aux légumes,(1)(7)(9) ebly fruit	Crème de légumes(7)(9) Burger de bœuf(9)(14) jardinière de légumes pommes persillées dessert du jours	Potage céléris(7)(9) spirelli bolognèse(bœuf)(1)(9) from rapé(1)(7) biscuit(1)(5)(7)(8)	Potages tomates(7)(9) Fish-stick(1)(4)(6)(7)(10) potée au épinard à la crème(1)(7) sauce tartare(3)(6)(9)(10) fruit

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet,be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sézame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et
moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	Menu bio viande et dessert non bio	

Traiteur duchateau

juil-24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
Crème de champignon(7)(9) vol aux vent(1)(7)(9) riz dessert lacté(7)	Potage brocolis(7)(9) hamburger de bœuf poireaux à la crème purée(1)(7)(9)(10) fruit	minestrone(1)(9) Brochette de poulet sauce Hawaïenne(1) pdt sautées dessert du jour	potage choux fleur(9) steack suisse (volaille) stoemp aux carottes biscuit(1)(5)(7)(8)	potage légumes vert (1)(7) farfale arabiatta dessert lacté

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant d'un circuit court(belgique,france hollande)
Nos pommes et nos poires proviennent exclusivement de producteur belge,
Toutes nos viandes sont issues d'une production en circuit court(belgique,france,hollande), excepter l'agneau venant d'angleterre,
Tout nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable,
Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre licencier en nutrition sur restoduc@skynet,be,
pour infos, les grammages des repas maternelles sont de 80 gr pour les protéines, 100 gr pour les légumes et de 100 gr à 125 gr pour les féculents.

1 gluten	4 poisson	7 lait	10 moutarde	13 mollusques
2 crustacés	5 arachide	8 fruit à coque	11 sézame	14 sulfites
3 œufs	6 soja	9 céleri	12 lupins	

Tous nos produit sont élaboré dans un atelier ou peuvent être manipulé les ingrédients suivants ; Fruits à coques, lait , soja , poisson , crustacé , mollusques , gluten , sésame , célerie et
moutarde

Menu avec porc	menu végétarien	menu poisson	Menu bio viande et dessert non bio	