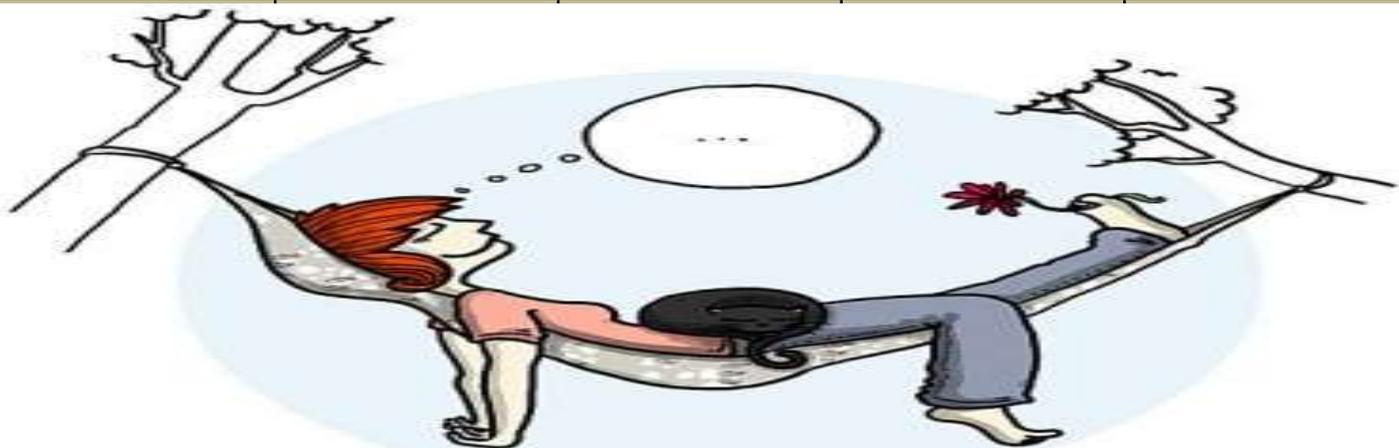


Traiteur duchateau - Avril 2018



* votre correspondant n'est pas disponible actuellement, veuillez rappeler ultérieurement *

16	végétarien 17	18	19	20
Crème de volaille(7) Poulet tika massala(1)(7) riz Cantonais fruit	Potage brocolis(7) Penne sauce arabiatta biscuit(7)		Potage poireaux(7) Epigrammes d'agneau(1) haricots beurre gratin dauphinois(1)(7) crème vanille(7)	Potage champignons(7) Brochette de poisson(1) ratatouille purée fruit
23	24	25	26	27
Potage tomate potirons(7) Hachis Parmentier1()(7)(9) aux brocolis (bœuf et veau) fruit	Potages légumes oubliées(7) blanc de volaille sauce grand-mère pt pois carottes pommes sautées dessert lacté(7)		Potage carottes(7) Cordon bleu(1)(7) de poulet gratin dauphinois et courgettes biscuit	Potage légumes vert(7) Blanquette de veau(1)(7) riz fruit
30				
Crème de volaille(7) Macaronis(1) lardinettes de dinde courgettes fruit				

Tout nos potages sont élaborés avec des légumes provenant uniquement de l'agriculture BIO, certifié par www.certisys.eu,

pratiquement tout nos légumes sont certifiés BIO et proviennent d'un circuit court (belgique, france et 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 garantit MSC (pêche durable),

Pour plus d'infos concernant les allergènes, contactez notre diététicien sur restoduc@skynet.be,

A la demande de certaines écoles, les plats contenant du porc sont proposés avec une alternative volaille ou autre,



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

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