



MENU JANVIER 2018 CRECHES

JOURS	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Potages <i>allergènes</i>		Tomates <i>Céleri</i>	Céleri vert <i>Céleri</i>	Chicons <i>Céleri</i>	Butternut <i>Céleri</i>
			Menu bébé		
Protéines		Filet de Saumon	Blanc de poulet	Rôti de porc	Filet de Hoki
Légume		Navets	Blanc de poireaux	Brocolis	Céleri rave
Féculent		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>		Filet de Saumon Purée de navets (option : beurre) <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Fromage blanc	Blanc de poulet Blanc de poireaux à la crème Pommes persillées <i>Céleri, lait</i> Compote	Filet de Hoki Sauce safranée Brocolis Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, soja</i> Yaourt nature <i>Lait</i>	Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri rave, lait de coco) Quinoa <i>Céleri</i> Orange
<i>allergènes</i>					

JOURS	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potages <i>allergènes</i>	Champignons <i>Céleri</i>	Potimarron coriandre <i>Céleri</i>	Panais <i>Céleri</i>	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Carottes cumin <i>Céleri</i>
			Menu bébé		
Protéines	Dés de veau	Filet de Cabillaud	Dés de dinde	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Chou fleur	Haricots	Blancs de poireaux
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Dés de bœuf Jus de légumes Carottes Pâtes <i>Gluten, céleri</i> Poire	Filet de Cabillaud Purée de courgettes (option : beurre) <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Gouda <i>Lait</i>	Oiseau sans tête Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten</i> Mandarine	Dés de dinde aux fines herbes Haricots coulis tomates Riz <i>céleri</i> Yaourt fruits <i>Lait</i>	Waterzooi de poisson Julienne de légumes Pommes persillées <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i> Kiwi
<i>allergènes</i>					

JOURS	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Potages <i>allergènes</i>	Tomates <i>Céleri</i>	Brocolis <i>Céleri</i>	Julienne <i>Céleri</i>	Vert pré <i>Céleri</i>	Potimarron <i>Céleri</i>
			Menu bébé		
Protéines	Blanc de volaille	Filet de saumon	Rôti de porc	Hâché de bœuf	Filet de Lieu noir
Légume	Carottes-panais	Scaroles	Epinards	Courgettes	Betteraves rouges/carottes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Fricassée de poulet à l'estragon (carottes, panais, navets) Pommes nature <i>Gluten, céleri</i> Pomme	Filet de saumon Scarolles persillées à la sauce blanche Riz <i>Poisson, céleri</i> Maredsous <i>Lait</i>	Dés de dinde Etuvée de lentilles vertes aux épinards Pommes nature <i>Céleri</i> Orange	Pâtes sauce bolognaise (courgettes, champignons) <i>gluten, céleri</i> Yaourt nature <i>Lait</i>	Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges (option : beurre) <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Compote
<i>allergènes</i>					

JOURS	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Potages <i>allergènes</i>	Oignons <i>Céleri</i>	Chou fleur <i>Céleri</i>	Poireaux <i>Céleri</i>	Carottes persil <i>Céleri</i>	Parmentier <i>Céleri</i>
			Menu bébé		
Protéines	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Filet de saumon	Filet de volaille
Légume	Carottes	Haricots	Brocolis	Navets	Courgettes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Dés de volaille Dhal de lentilles corail (carottes, tomates) Boullgour <i>Gluten, céleri</i> Poire	Thon Haricots sauce tomate Pommes nature <i>Poisson, céleri</i> Mimolette <i>Lait</i>	Dés de porc Coulis de brocolis Coquillettes <i>Gluten, céleri, lait</i> Mandarine	Filet de Saumon Purée de navets (option : beurre) <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Yaourt fruits <i>Lait</i>	Burger de bœuf Courgettes au basilic Pommes nature <i>Céleri</i> Kiwi
<i>allergènes</i>					

JOURS	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	
Potages <i>allergènes</i>	Brocolis <i>Céleri</i>	Panais persil <i>Céleri</i>	Potiron <i>Céleri</i>	
			Menu bébé	
Protéines	Filet de Lieu noir	Haché de bœuf	Dés de porc	
Légume	Carottes	Céleri rave	Fenouil	
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	
			Menu complet "grands"	
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Filet de Lieu noir Jus de légumes Carottes au thym Pommes nature <i>Poisson, céleri</i> Pomme	Boulettes de veau Purée de céleri rave (option : beurre) <i>Céleri, gluten, (lait)</i> Emmenthal <i>Lait</i>	Vol au vent champignons Riz <i>Gluten céleri, lait</i> Orange	
<i>allergènes</i>				

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique : boullgour ,haricots blancs,haricots rouges,lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelette orge, quinoa,semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

Ingrédient labélisé MSC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Saumon, Colin, Cabillaud