



JOURS		MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Potages		Carottes Céleri	Céleri rave Céleri	Brocolis Céleri
allergènes				
Protéines		Menu bébé		
Légume		Dés de porc	Hâché de bœuf	Filet de Hoki
Féculent		Bettes	Courgettes	Navets
allergènes		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"			
allergènes	Servi chaud ou froid			
	Omelette Taboulé à la tomate et au concombre Dressing yaourt <i>(Œufs, lait, céleri, moutarde, gluten Prunes</i>	Chili con carne de bœuf (Haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques Céleri Yaourt Lait	Filet de Hoki Sauce moutarde douce Navets persillés Pommes nature Poisson, céleri, moutarde, lait Melon	

JOURS	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENREDI 10
Potages	Courgette Céleri	Fenouil Céleri	Salsifis ciboulette Céleri	Carottes coriandre Céleri	Poireaux Céleri
allergènes					
Protéines	Dés de bœuf	Filet de Cabillaud	Blanc de volaille	Dés de porc	Filet de Colin
Légume	Carottes	Petits pois	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes sauce tomate Boullgour	Filet de Cabillaud Purée Saint Germain option : beurre	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes nature	Filet de Colin Betteraves rouges & carottes Pommes nature	Servi chaud ou froid Salade de pâtes estivale (concombre, tomates, mini boulettes, basilic) Dressing yaourt <i>(Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait Prune</i>
allergènes	Gluten, céleri	Poisson, céleri (lait)	Céleri, lait	Poisson, céleri	
allergènes	Abricot	Emmental Lait	Pastèque	Yaourt Lait	

JOURS	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17	
Potages	Cresson Céleri	Cerfeuil Céleri		Fenouil Céleri	Courgettes Céleri	
allergènes						
Protéines	Dés d'agneau	Filet de Hoki			Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes			Fenouil	Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature			Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Dés d'agneau Coulis de carottes au thym Pâtes	Filet de Hoki Sauce tomate Purée de courgettes			Servi chaud ou froid Pêches au thon Riz aux petits légumes (petits pois) Dressing yaourt <i>(Poisson, œufs, moutarde, céleri, lait Yaourt Lait</i>	Rôti de porc Jus de rôti Purée de brocolis option : beurre céleri, (lait) Abricot
allergènes	Gluten, céleri	Poisson, céleri				
allergènes	Compote	Fromage blanc Lait				

JOURS	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Potages	Saint Germain Céleri	Epinards Céleri	Concombre persil Céleri	Navets Céleri	Carottes cumin Céleri
allergènes					
Protéines	Hâché de bœuf	Filet de saumon	Dés de volaille	Filet de lieu noir	Dés de porc
Légume	Carottes	Blanc de poireaux	Courgettes	Bettes	Chou-fleur
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands"	Pâtes bolognaise de bœuf carottes	Servi chaud ou froid Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes persillées Dressing yaourt <i>(Poisson, œufs, moutarde, céleri, lait Gouda Lait</i>	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, oignons) Pommes nature Gluten, lait, céleri Compote	Paella Dés de jambon Petits pois, tomates Jus de tomate Céleri, lait Yaourt Lait	Filet de Lieu noir Chou-fleur sauce curcuma Pommes nature Poisson, lait, gluten, céleri Prune
allergènes	Gluten, céleri				
allergènes	Melon				

JOURS	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENREDI 31
Potages	Courgettes basilic Céleri	Tomates Céleri	Lentilles corail Céleri	Poireaux Céleri	Chou-fleur Céleri
allergènes					
Protéines	Filet de Colin	Dés de veau	Dés de porc	Blanc de poulet	Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Brocolis	Haricots verts	Courgettes	Petits pois
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands"	Filet de colin Purée de carottes option : beurre	Burger de bœuf Jus de légumes Brocolis au beurre Pommes nature Gluten, céleri, lait Mimolette Lait	Blanc de poulet Sauce miel balsamique Haricots Pâtes Gluten, céleri Pastèque	Rôti de porc Ratouille (courgettes, aubergines, tomates, poivrons) Quinoa Gluten, lait, soja, céleri Yaourt Lait	Servi chaud ou froid Risotto verde au cabillaud (asperges vertes, petits pois basilic, ciboulette) Dressing yaourt <i>(Poisson, céleri, œufs, moutarde, lait Compote</i>
allergènes	Poisson, céleri, (lait)				
allergènes	Abricot				

Ingrédients provenant uniquement de la agriculture biologique : boulgour ,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