

JOURS	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Potages <i>allergènes</i>	Cerfeuil Céleri	Concombre Céleri	Carottes Céleri	Céleri rave Céleri	Brocolis Céleri
			<b>Menu bébé</b>		
Protéines	Blanc de poulet	Filet de Saumon	Dés de porc	Hâché de bœuf	Filet de Hoki
Légume	Carottes	Céleri rave	Bettes	Courgettes	Navets
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes nature	Filet de saumon Sauce ciboulette Purée d'aubergines option : beurre	Servi chaud ou froid Omelette Taboulé à la tomate et au concombre Dressing yaourt Œufs, lait, céleri, moutarde, gluten Melon	Chili con carne de bœuf (Haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques	Filet de Hoki Sauce moutarde douce Navets persillés Pommes nature
<i>allergènes</i>	Céleri Abricot	Poisson, céleri, (lait) Maredsous Lait		Céleri Yaourt Lait	Poisson, céleri, moutarde, lait Pomme

JOURS	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Potages <i>allergènes</i>	Courgette Céleri	Fenouil Céleri	Salsifis ciboulette Céleri	Carottes coriandre Céleri	Poireaux Céleri
			<b>Menu bébé</b>		
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
			<b>Menu complet "grands"</b>		
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 Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait Poire
<i>allergènes</i>	Gluten, céleri Raisins	Poisson, céleri (lait) Emmental Lait	Céleri, lait Prune	Poisson, céleri Yaourt Lait	

JOURS	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potages <i>allergènes</i>	Cresson Céleri	Cerfeuil Céleri	Andalou Céleri	Fenouil Céleri	Courgettes Céleri
			<b>Menu bébé</b>		
Protéines	Dés d'agneau	Filet de Hoki	Filet de poulet	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Haricots verts	Fenouil	Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Dés d'agneau Coulis de carottes au thym Pâtes	Filet de Hoki Sauce tomate Purée de courgettes	Filet de poulet Sauce chèvre et basilic Haricots verts Pommes nature	Servi chaud ou froid Pêches au thon Riz aux petits légumes (petits pois) Dressing yaourt Poisson, œufs, moutarde, céleri, lait Yaourt Lait	Rôti de porc Jus de rôti Purée de brocolis option : beurre céleri, (lait) Compote
<i>allergènes</i>	Gluten, céleri Pomme	Poisson, céleri Fromage blanc Lait	Lait, céleri, gluten Melon		

JOURS	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Potages <i>allergènes</i>	Saint Germain Céleri	Epinards Céleri	Concombre persil Céleri	Navets Céleri	Carottes cumin Céleri
			<b>Menu bébé</b>		
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
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Pâtes bolognaise de bœuf carottes	Servi chaud ou froid Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes persillées Dressing yaourt Poisson, œufs, moutarde, céleri, lait Gouda Lait	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, oignons) Pommes nature Gluten, lait, céleri Pomme	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 Raisins
<i>allergènes</i>	Gluten, céleri Pastèque				



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](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

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

Salvez-nous sur Facebook "La Cuisine des Champs"

MSC CERTISYS  
100% CERTIFICATION