

JOURS	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Potages <i>allergènes</i>	Poireau <i>Céleri</i>	Potirons <i>Céleri</i>	Oignons <i>Céleri</i>	Navets <i>Céleri</i>	Tomate <i>Céleri</i>
			<b>Menu bébé</b>		
Protéines	Filet de Hoki	Dés de porc	Filet de poulet	Filet de cabillaud	Dés de veau
Légume	Carottes	Haricots	Courgettes	Patates douces	Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Jambon Carottes sauce tomate Pâtes	Filet de Hoki Haricots Pommes nature	Filet de poulet jus de légumes Courgettes au basilic Boullgour	Filet de cabillaud Purée de patates douces option : beurre	Burger de veau Brocolis Pommes ciboulette
<i>allergènes</i>	<i>Gluten, céleri, lait</i>	<i>Poisson, céleri</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Poisson, céleri, (lait)</i>	<i>Gluten, lait, céleri</i>
<i>allergènes</i>	Raisins secs	Emmental <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Poire

JOURS	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potages <i>allergènes</i>	Petits pois <i>Céleri</i>	Courgettes <i>Céleri</i>	Tomate <i>Céleri</i>	Epinards <i>Céleri</i>	Carottes cumin <i>Céleri</i>
			<b>Menu bébé</b>		
Protéines	Dés de veau	Filet de lieu noir	Blanc de volaille	Dés de bœuf	Filet de saumon
Légume	Carottes	Fenouil	Navets	Poireaux	Chou-fleur
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Blanquette de veau Carottes au miel Pâtes grecques	Filet de lieu noir sauce aux herbes Purée de fenouil option : beurre	Dés de bœuf Jus de rôti Chou rouge aux pommes Pommes nature	Couscous du chef (Légumes de saison et blanc de volaille)	Filet de saumon Chou-fleur à la crème Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Poisson, céleri, (lait)</i>	<i>Céleri</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Poisson, céleri, lait</i>
<i>allergènes</i>	Raisins	Fromage pâte dure <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Prune

JOURS	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Potages <i>allergènes</i>	Panais <i>Céleri</i>	Cerfeuil <i>Céleri</i>	Poireaux <i>Céleri</i>	Potimaron coriandre <i>Céleri</i>	Chou-fleur <i>Céleri</i>
			<b>Menu bébé</b>		
Protéines	Hâché de bœuf	Filet de colin	Dés de poulet	Dés de porc	Filet de hoki
Légume	Carottes	Céleri rave	Bettes	Poireaux	Courgettes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	Filet de colin sauce safranée Purée céleri rave persillée option : beurre	Dés de porc Bettes sauce aurore Pommes nature	Dés de poulet Bouillon Risotto aux petits champignons	Filet de Hoki jus de légumes Courgettes Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Poisson, céleri, (lait)</i>	<i>Céleri, lait</i>	<i>Céleri, lait</i>	<i>Poisson, céleri</i>
<i>allergènes</i>	Poire	Mimolette <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Raisins

JOURS	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Potages <i>allergènes</i>	Epinards <i>Céleri</i>	Julienne <i>Céleri</i>	Carottes <i>Céleri</i>	Andalou <i>Céleri</i>	Parmentier persil <i>Céleri</i>
			<b>Menu bébé</b>		
Protéines	Filet de poulet	Filet de Cabillaud	Rôti de porc	Dés de veau	Filet de lieu noir
Légume	Carottes	Haricots	Panais et Navets	Chou-fleur	Betteraves rouges - carottes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			<b>Menu complet "grands"</b>		
Repas complet "grands"	Filet de poulet jus de légumes Carottes Pommes nature	Thon Haricots à la provençale Pâtes	Mijoté de bœuf aux légumes d'automne (navets, panais, poireaux) Quinoa	Rôti de porc Chou-fleur à la crème Pommes persillées	Filet de lieu noir Purée de betteraves rouges & carottes option : beurre
<i>allergènes</i>	<i>Céleri</i>	<i>Poisson, gluten, céleri</i>	<i>Céleri</i>	<i>Céleri, lait</i>	<i>Poisson, céleri, (lait)</i>
<i>allergènes</i>	Abricots secs	Maredsous <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme

JOURS	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31
Potages <i>allergènes</i>	Courgette <i>Céleri</i>	Cerfeuil <i>Céleri</i>	Potiron <i>Céleri</i>
		<b>Menu bébé</b>	
Protéines	Filet de saumon	Dés de porc	Dés de volaille
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Courgettes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
		<b>Menu complet "grands"</b>	
Repas complet "grands"	Dés de porc Purée de carottes option : beurre	Saumon Poireaux à la crème Pâtes	Dés de volaille Dhal de lentilles corail (courgettes, tomates) Riz
<i>allergènes</i>	<i>céleri, (lait)</i>	<i>Poisson, gluten, céleri, (lait)</i>	<i>Céleri</i>
<i>allergènes</i>	Poire	Gouda <i>Lait</i>	Prune



**Ingrédients provenant uniquement de la 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, huile olive. Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

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