



JOURS			JEUDI 01	VENREDI 02
Potages <i>allergènes</i>			Céleri rave	Brocolis
Protéines			Hâché de bœuf	Filet de Saumon
Légume			Courgettes	Navets
Féculent			Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands"			Chili con carne de bœuf (Haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques	Filet de Saumon Sauce moutarde douce Navets persillés Pommes nature
<i>allergènes</i>			Céleri, gluten Yaourt Lait	Poisson, céleri, moutarde, lait Melon

JOURS	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENREDI 09
Potages <i>allergènes</i>	Courgette	Tomates	Salsifis ciboulette	Carottes coriandre	Poireaux
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
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	<i>Servi chaud ou froid</i> Salade de pâtes estivale (concombre, tomates, mini boulettes, basilic) Dressing yaourt Gluten, œufs, moutarde, lait Prune
<i>allergènes</i>	Gluten Abricot	Poisson, (lait) Emmental Lait	Lait Pastèque	Poisson Yaourt Lait	

JOURS	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
Potages <i>allergènes</i>	Cresson	Cerfeuil	Andalou	<h1>Jour férié</h1>	Courgettes
Protéines	Dés d'agneau	Filet de Hoki	Filet de volaille		Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Haricots verts		Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature		Pommes nature
Repas complet "grands"	Dés d'agneau Coulis de carottes au thym Pâtes	Filet de Hoki Sauce tomate Courgettes Pommes nature	Œufs brouillés Haricots verts Purée nature		Rôti de porc Jus de rôti Brocolis Pommes nature
<i>allergènes</i>	Gluten Fruit sec	Poisson Fromage blanc Lait	Lait, gluten, œufs Compote	Céleri Abricot	

JOURS	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
Potages <i>allergènes</i>	Saint Germain	Epinards	Concombre persil	Navets	Carottes cumin
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
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	<i>Servi chaud ou froid</i> Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes persillées Dressing yaourt	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, oignons) Pommes nature	Paella Dés de jambon Petits pois, tomates Jus de tomate	Filet de Lieu noir Chou-fleur sauce curcuma Pommes nature
<i>allergènes</i>	Gluten Melon	Poisson, œufs, moutarde, lait Gouda Lait	Gluten, lait, céleri Prune	Céleri, lait Yaourt Lait	Poisson, gluten, céleri Compote

JOURS	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENREDI 30
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes basilic	Tomates	Lentilles corail	Poireaux	Chou-fleur
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
Repas complet "grands"	Filet de colin Purée de carottes option : beurre	Burger de bœuf Jus de légumes Brocolis au beurre Pommes nature	Blanc de poulet Sauce miel balsamique Haricots Pâtes	Rôti de porc Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates, poivrons) Quinoa Céleri Yaourt aux fruits	Filet de Cabillaud au fumet de poisson Petits pois, échalotes Riz
<i>allergènes</i>	Poisson, (lait) Fruit sec	Gluten, céleri, lait Mimolette Lait	Gluten Pastèque	Céleri Yaourt aux fruits Lait	Poisson Compote

Ingrédients provenant uniquement de la l'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