

MENU OCTOBRE 2019 CRECHES

JOURS	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENREDI 04
Potages <i>allergènes</i>	Potirons	Oignons	Navets	Tomates
Protéines	Dés de porc	Filet de poulet	Dés de bœuf	Filet de cabillaud
Légume	Haricots	Courgettes	Patates douces	Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Filet de Hoki Haricots Pommes nature <i>Poisson</i> Emmental Lait	Filet de poulet jus de légumes Courgettes au basilic Boulgour <i>Gluten, céleri</i> Pomme	Filet de cabillaud Purée de patates douces option : beurre <i>Poisson, (lait)</i> Yaourt Lait	Oeufs brouillés Brocolis crème Pommes ciboulette <i>Lait, œuf</i> Pastèque

JOURS	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENREDI 11
Potages <i>allergènes</i>	Petits pois	Courgettes	Tomates	Epinards	Carottes cumin
Protéines	Dés de veau	Filet de lieu noir	Blanc de volaille	Filet de saumon	Dés de bœuf
Légume	Carottes	Fenouil	Navets	Poireaux	Chou-fleur
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Blanquette de veau Carottes au miel Pâtes grecques <i>Gluten</i> Raisins	Filet de lieu noir sauce aux herbes Purée de fenouil option : beurre <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Fromage pâte dure Lait	Dés de bœuf Jus de rôti Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Céleri</i> Prune	Couscous du chef (Légumes de saison et blanc de volaille) <i>Gluten, céleri</i> Yaourt Lait	Filet de saumon Chou-fleur à la crème Pommes nature <i>Poisson, céleri, lait</i> Poire

JOURS	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Potages <i>allergènes</i>	Panais	Cerfeuil	Poireaux	Potimarron coriandre	Chou-fleur
Protéines	Hâché de bœuf	Filet de colin	Dés de poulet	Filet de hoki	Dés de porc
Légume	Carottes	Céleri rave	Bettes	Blanc de poireaux	Patates douces
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten</i> Pomme	Filet de colin sauce safranée Purée céleri rave persillée option : beurre <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Mimolette Lait	Dés de porc Bettes sauce aurore Pommes nature <i>Céleri</i> Orange	Oeufs brouillés Risotto aux petits champignons <i>Céleri, lait, œuf</i> Yaourt fruits Lait	Filet de Hoki jus de légumes Patates douces Pommes nature <i>Poisson, céleri</i> Raisins

JOURS	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
Potages <i>allergènes</i>	Epinards	Julienne	Carottes	Andalou	Parmentier persil
Protéines	Filet de poulet	Filet de Cabillaud	Rôti de porc	Filet de lieu noir	Dés de veau
Légume	Carottes	Haricots	Courgettes	Chou-fleur	Betteraves rouges - carottes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Filet de poulet jus de légumes Carottes Pommes nature <i>Céleri</i> Abricots secs	Thon Haricots à la provençale Pâtes <i>Poisson, gluten</i> Maredsous Lait	Mijoté de bœuf Dhal de lentilles corail (courgettes, tomates) Quinoa <i>Céleri</i> Prune	Rôti de porc Chou-fleur à la crème Pommes persillées <i>Céleri, lait</i> Yaourt Lait	Filet de lieu noir Purée de betteraves rouges et carottes option : beurre <i>Poisson, (lait)</i> Pomme

JOURS	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes	Cerfeuil	Potirons	Tomates basilic
Protéines	Filet de saumon	Dés de porc	Dés de volaille	Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Panais et navets	Epinards
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Dés de porc Purée de carottes option : beurre <i>(lait)</i> Orange	Saumon Poireaux à la crème Pâtes <i>Poisson, gluten, céleri, lait</i> Gouda Lait	Dés de volaille aux légumes d'automne (navets, panais, poireaux) Riz Compote	Chipolata Compote Purée nature option : beurre <i>Gluten, céleri, (lait)</i> Yaourt fruits Lait

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, huile olive. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

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

