

JOURS	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Potages <i>allergènes</i>	Cerfeuil	Concombres	Carottes	Céleri rave	Brocolis
Protéines	Blanc de poulet	Filet de Hoki	Dés de porc	Hâché de bœuf	Filet de Saumon
Légume	Carottes	Céleri rave	Bettes	Courgettes	Navets
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
Repas complet "grands"	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes nature	Filet de Hoki Sauce ciboulette Purée d'aubergines option : beurre	Menu bébé Servi chaud ou froid Œufs brouillés Taboulé à la tomate et au concombre Dressing yaourt	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 Pomme	Poisson, (lait) Maredsous Lait	Œufs, lait, céleri, moutarde, gluten Melon	Céleri, gluten Yaourt Lait	Poisson, céleri, moutarde, lait Poire

JOURS	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes	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 Boulgour	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>allergènes</i>	Gluten Raisins	Poisson, (lait) Emmental Lait	Lait Prune	Poisson Yaourt Lait	Gluten, œufs, moutarde, lait Pomme

JOURS	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
Potages <i>allergènes</i>	Cresson	Cerfeuil	Andalou	Fenouil	Courgettes
Protéines	Dés d'agneau	Filet de Hoki	Filet de volaille	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Haricots verts	Fenouil	Brocolis
Féculent	Pommes nature	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	Servi chaud ou froid Pêches au thon Riz aux petits légumes (petits pois) Dressing yaourt	Rôti de porc Jus de rôti Brocolis Pommes nature
<i>allergènes</i>	Gluten Fruit sec	Poisson Fromage blanc Lait	Lait, gluten, œufs Poire	Poisson, œufs, moutarde, lait Yaourt aux fruits Lait	Céleri Melon

JOURS	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
Potages <i>allergènes</i>	Saint Germain	Epinards	Concombres 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	Servi chaud ou froid Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes persillées Dressing yaourt	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, oignons) Pommes nature	Dés de jambon Paella Sauce tomate aux petits pois	Filet de Lieu noir Chou-fleur sauce curcuma Pommes nature
<i>allergènes</i>	Gluten Compote	Poisson, œufs, moutarde, lait Gouda Lait	Gluten, lait, céleri Pomme	Céleri, lait Yaourt Lait	Poisson, gluten, céleri Pastèque

JOURS	LUNDI 30
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes basilic
Protéines	Filet de Colin
Légume	Carottes
Féculent	Pommes nature
Repas complet "grands"	Filet de colin Purée de carottes option : beurre
<i>allergènes</i>	Poisson, (lait) Fruit sec

