

MENU AVRIL 2020 CRECHES

JOURS	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Potages <i>allergènes</i>	Poireaux	Carottes persil	Oignons
Protéines	<i>Menu bébé</i>		
Légume	Haché de bœuf	Filet de saumon	Filet de volaille
Féculent	Brocolis	Navets	Patates douces
	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Menu complet "grands"</i>		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Dés de porc Coulis de brocolis Coquillettes	Filet de Saumon Navets au curcuma Pommes nature	Burger de bœuf Purée de patates douces
<i>allergènes</i>	Gluten Kiwi	Poisson Yaourt fruits Lait	Gluten, lait Orange

JOURS	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENREDI 10
Potages <i>allergènes</i>	Navets	Epinards	Cerfeuil	Céleri rave Céleri	Carottes cumin
Protéines	<i>Menu bébé</i>				
Légume	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet	Rôti de porc	Filet de saumon
Féculent	Carottes	Brocolis	Navets	Petits pois	Chou-fleur
	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Menu complet "grands"</i>				
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Burger de veau Carottes et sauce au thym Semoule au thym	Filet de Hoki Purée de brocolis option : beurre	Oeufs brouillés Navets Pommes nature	Filet de saumon Petits pois sauce tomate Pâtes	Rôti de porc aux fines herbes Chou-fleur curcuma Pommes nature
<i>allergènes</i>	Poisson, céleri, gluten Fruits secs	Céleri, (lait) Emmenthal Lait	Oeufs Pomme	Poisson, gluten Yaourt Lait	Gluten, soja, lait, céleri Compote

JOURS	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Potages <i>allergènes</i>	Poireaux	Lentilles corail	Courgettes	Chou-fleur	Carottes persil
Protéines	<i>Menu bébé</i>				
Légume	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Dés de porc	Dés de poulet	Filet de Lieu noir
Féculent	Carottes	Haricots verts	Fenouil	Betteraves rouges/carottes	Epinards
	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Menu complet "grands"</i>				
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Pommes nature	Filet de Cabillaud Jus de légumes Haricots verts à l'échalote Pâtes grecques	Dés de poulet Sauce provençale (tomates, aubergines, fenouil) Pommes nature	Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges option : beurre	Dés de porc aux petits légumes (carottes, courgettes) et lait de coco Quinoa Céleri Kiwi
<i>allergènes</i>	Gluten, céleri, moutarde Orange	Poisson, céleri, gluten Fromage blanc Lait	Céleri Fruits secs	Poisson, (lait) Yaourt aux fruits Lait	

JOURS	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Potages <i>allergènes</i>	Salsifis ciboulette	Brocolis	Epinards	Parmentier	Tomates
Protéines	<i>Menu bébé</i>				
Légume	Dés de porc	Filet de Hoki	Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de poulet
Féculent	Carottes	Courgettes	Navets	brocolis	Céleri rave
	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Menu complet "grands"</i>				
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Filet de Hoki Jus de légumes Carottes à l'estragon Pommes nature	Dés de porc Jus de rôti Purée de courgettes option : beurre	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf et navets	Filet de saumon Brocolis sauce yaourt et fines herbes Pommes nature	Oeufs brouillés légumes de printemps (courgettes, aubergines, céleri rave) Riz Céleri, oeufs Fruits secs
<i>allergènes</i>	Poisson, céleri Compote	Céleri, (lait) Gouda Lait	Gluten, céleri Orange	Poisson, lait, céleri Yaourt Lait	

JOURS	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30
Potages <i>allergènes</i>	Fenouil	Concombre	Navets	Saint Germain
Protéines	<i>Menu bébé</i>			
Légume	Dés de volaille	Filet de cabillaud	Filet de Hoki	Dés de porc
Féculent	Carottes	Petits pois	Fenouil	Blanc de poireaux
	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Menu complet "grands"</i>			
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Filet de cabillaud Jus de légumes Carottes aux oignons Pommes nature	Boulette de volaille Purée saint Germain option : beurre	Dés de jambon Fenouil et tomates Boullgour	Waterzooi de poisson Julienne de légumes (carottes, poireaux, chou fleur) Pommes nature
<i>allergènes</i>	Poisson, céleri Kiwi	Gluten, céleri, (lait) Mimolette Lait	Gluten, céleri, lait Fruits secs	Poisson, lait, céleri, soja, gluten Yaourt aux fruits Lait

Ingrédients provenant uniquement de 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 d'olive. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

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