

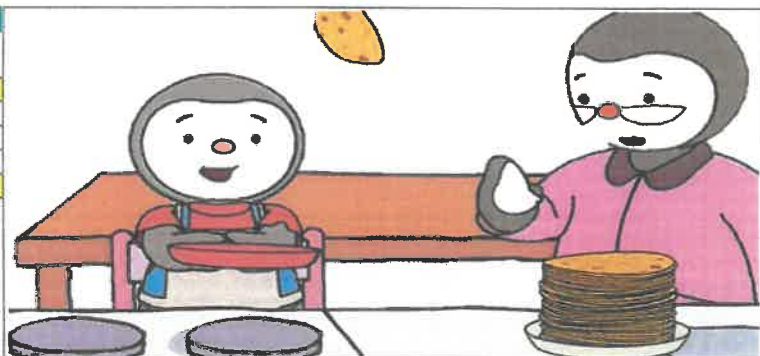
JOURS	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Potages <i>allergènes</i>	Brocolis	Panais persil	Potimarron	Andalou (tom, poivrons)	Parmentier
			Menu bébé		
Protéines	Filet de Lieu noir	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de Colin	Dés de volaille
Légume	Carottes	Céleri rave	Fenouil	Chou-fleur	Chicons
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Filet de Lieu noir Jus de légumes Carottes au thym Pommes nature <i>Poisson, céleri Mandarine</i>	Boulettes de veau Purée de céleri rave (option : beurre) <i>Céleri, lait Emmenthal Lait</i>	Vol au vent Champignons Riz <i>Gluten céleri, lait Poire</i>	Filet de Colin Chou-fleur au jus de légumes Pommes ciboulette <i>Poisson Yaourt nature Lait</i>	Dés de porc Chicons au miel Pommes persillées <i>Céleri Kiwi</i>

JOURS	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
Potages <i>allergènes</i>	Poireaux	Tomates	Courgettes	Chicons	Butternut
			Menu bébé		
Protéines	Dés de bœuf	Filet de Saumon	Blanc de poulet	Rôti de porc	Filet de Hoki
Légume	Carottes	Navets	Brocolis	Blanc de poireaux	Céleri rave
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes/tomates/céleri) Pâtes <i>Gluten, céleri Orange</i>	Filet de Saumon Purée de navets (option : beurre) <i>Poisson, (lait) Fromage blanc Lait</i>	Blanc de poulet Sauce au jus de viande Brocolis Pommes persillées <i>Lait, céleri Pomme</i>	Filet de Hoki Blanc de poireaux à la crème Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri, soja, poisson Yaourt nature Lait</i>	Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri rave, lait de coco) Quinoa Céleri Mandarine

JOURS	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
Potages <i>allergènes</i>	Champignons	Potimarron coriandre	Panais	Céleri-rave Céleri	Carottes cumin
			Menu bébé		
Protéines	Dés de veau	Filet de Cabillaud	Dés de dinde	Dés de porc	Filet de Colin
Légume	Carottes	Courgettes	Chou fleur	Haricots	Blancs de poireaux
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Dés de bœuf Jus de légumes Carottes Pâtes <i>Gluten, céleri Raisins secs</i>	Filet de Cabillaud Purée de courgettes (option : beurre) <i>Poisson, (lait) Gouda Lait</i>	Oiseau sans tête Chou rouge aux pommes Pommes nature <i>Céleri, gluten, œufs, soja, lait Pomme</i>	Waterzooi de poisson Julienne de légumes Pommes persillées Riz <i>Céleri, poisson, gluten, lait Yaourt fruits Lait</i>	Omelette aux fines herbes Haricots coulis tomates <i>Œufs Kiwi</i>

JOURS	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
Potages <i>allergènes</i>	Tomates	Brocolis	Julienne Céleri	Vert pré	Potimarron
			Menu bébé		
Protéines	Blanc de volaille	Filet de saumon	Rôti de porc	Haché de bœuf	Filet de Lieu noir
Légume	Carottes-panais	Bettes	Epinards	Courgettes	Betteraves rouges/carottes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Fricassée de poulet à l'estragon (carottes, panais, navets) Pommes nature <i>Céleri Orange</i>	Filet de saumon Bettes persillées à la sauce blanche Riz <i>Poisson, lait Maredsous Lait</i>	Dés de dinde Etuve de lentilles vertes aux épinards Pommes nature <i>Céleri Poire</i>	Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges (option : beurre) <i>Poisson, (lait) Yaourt nature Lait</i>	Pâtes Sauce bolognaise (courgettes, champignons) <i>Gluten Compote</i>

JOURS	LUNDI 30	MARDI 31
Potages <i>allergènes</i>	Butternut	Chou fleur
		Menu bébé
Protéines	Dés de volaille	Filet de Hoki
Légume	Carottes	Haricots
Féculent	Pommes nature	Pommes nature
		Menu complet "grands"
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Œufs brouillés Dhal de lentilles corail (carottes, tomates) Boullgour <i>Gluten, œuf Abricot sec</i>	Thon Haricots Sauce tomate Pommes nature <i>Poisson Mimolette Lait</i>



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

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



Facebook

"La Cuisine des Champs"

