


JOURS	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Potages <i>allergènes</i>	Epinards	Parmentier	Tomates
Protéines	Menu bébé		
Légume	Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de poulet
Féculent <i>allergènes</i>	Navets	Brocolis	Céleri rave
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poisson</i>		
	Menu complet "grands"		
	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf et navets <i>Gluten, céleri, œufs, soja</i> Pomme	Filet de saumon Brocolis sauce yaourt et fines herbes Pommes nature <i>Poisson, lait, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Œufs brouillés légumes de printemps (courgettes, aubergines, céleri rave) Riz <i>Céleri, œufs</i> Fruits secs



JOURS	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENREDI 10
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes	Tomates	Salsifis ciboulette	Carottes coriandre	Poireaux
Protéines	Menu bébé				
Légume	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Blanc de volaille	Dés de porc	Filet de Colin
Féculent <i>allergènes</i>	Carottes	Petits pois	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Brocolis
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poisson</i>				
	Menu complet "grands"				
	Dés de bœuf Carottes Sauce tomate Boullgour <i>Gluten</i> Pastèque	Filet de Cabillaud Purée Saint Germain option : beurre <i>Poisson, (lait)</i> Emmental <i>Lait</i>	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes nature <i>Lait</i> Abricot	Filet de Colin Betteraves rouges & carottes Pommes nature <i>Poisson</i> Yaourt <i>Lait</i>	<i>Servi chaud ou froid</i> Salade de pâtes estivale (concombre, tomates, mini boulettes, basilic) Dressing yaourt <i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i> Prune

JOURS	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Potages <i>allergènes</i>	Cresson	Cerfeuil	Fenouil	Andalou	Courgettes
Protéines	Menu bébé				
Légume	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Féculent <i>allergènes</i>	Carottes	Courgettes	Haricots verts	Fenouil	Brocolis
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poisson</i>				
	Menu complet "grands"				
	Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Pâtes <i>Gluten, poisson</i> Raisins secs	Dés de volaille Sauce tomatée Courgettes Pommes nature <i>Céleri</i> Fromage blanc <i>Lait</i>	Œufs brouillés Haricots verts Purée nature <i>Lait, gluten, œufs</i> Pastèque	<i>Servi chaud ou froid</i> Pêches au thon Riz aux petits légumes (petits pois, haricots, carottes) Dressing yaourt <i>Poisson, œufs, moutarde, lait</i> Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Rôti de porc Jus de rôti Brocolis Pommes nature <i>Céleri</i> Abricot

JOURS	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Potages <i>allergènes</i>	Saint Germain	Jour férié 	Concombres persil	Navets	Carottes cumin
Protéines	Menu bébé				
Légume	Filet de saumon		Dés de porc	Filet de lieu noir	Dés de poulet
Féculent <i>allergènes</i>	Carottes		Courgettes	Bettes	Chou-fleur
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pommes nature		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poisson</i>				
	Menu complet "grands"				
	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten, œufs, moutarde, soja</i> Melon	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, oignons) Pommes nature <i>Gluten, lait, céleri</i> Compote	Paella Dés de jambon Petits pois, tomates Jus de tomate <i>Céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	Filet de Lieu noir Chou-fleur sauce curcuma Pommes nature <i>Poisson, gluten, céleri</i> Pomme	

JOURS	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENREDI 31
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes basilic	Tomates	Lentilles corail	Poireaux	Chou-fleur
Protéines	Menu bébé				
Légume	Filet de Colin	Dés de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud	Blanc de poulet
Féculent <i>allergènes</i>	Carottes	Brocolis	Haricots verts	Courgettes	Petits pois
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poisson</i>				
	Menu complet "grands"				
	Œufs brouillés Jus de légumes Carottes Pommes nature <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i> Raisins secs	Filet de colin Purée de brocolis option : beurre <i>Poisson, (lait)</i> Mimolette <i>Lait</i>	Blanc de poulet Sauce miel balsamique Haricots Pâtes <i>Gluten</i> Pastèque	Dés de porc Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates, poivrons) Quinoa <i>Céleri</i> Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Filet de Cabillaud au fumet de poisson Petits pois, échalotes Riz <i>Poisson</i> Prune

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

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