



















JOURS	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Potages <i>allergènes</i>	Brocolis	Oignons	Potimarron	Andalou (tom, poivrons)	Parmentier
			Menu bébé		
Protéines	Blanc de volaille	 Filet de Hoki	 Dés de porc	 Filet de Colin	Dés de volaille
Légume	Carottes	Haricots	Panais	Chou-fleur	Chicons
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>		<i>Poisson</i>		<i>Poisson</i>	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Œufs brouillés Carottes au thym Pommes nature	 Thon Haricots Sauce tomate Pommes nature	Vol au vent champignons Riz	 Filet de Colin Chou-fleur au jus de légumes Pommes ciboulette	 Dés de porc Chicons au miel Pommes persillées
<i>allergènes</i>	Oeufs, Pomme	<i>Poisson, céleri</i> Emmenthal Lait	<i>Gluten céleri, lait</i> Mandarine	<i>Poisson</i> Yaourt nature Lait	<i>Céleri</i> Poire
<i>allergènes</i>					

JOURS	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potages <i>allergènes</i>	Poireaux	Tomates	Courgettes	Persil tubéreux	Butternut/châtaignes
			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
<i>allergènes</i>		<i>Poisson</i>			<i>Poisson, céleri</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes/tomates/céleri) Pâtes	 Filet de Saumon Purée de navets (option : beurre)	Œufs brouillés Brocolis Pommes persillées	 Filet de Hoki Blanc de poireaux à la crème Pommes nature	 Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri rave, lait de coco)
<i>allergènes</i>	<i>Gluten, céleri</i> Pomme	<i>Poisson, (lait)</i> Fromage blanc Lait	<i>Céleri, œufs</i> Kiwi	<i>Gluten, lait, céleri, poisson</i> Yaourt nature Lait	<i>Quinoa</i> <i>Céleri</i> Mandarine
<i>allergènes</i>					


JOURS	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Potages <i>allergènes</i>	Champignons	Potimarron coriandre	Julienne	Céleri-rave <i>Céleri</i>	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
<i>allergènes</i>		<i>Poisson</i>			<i>Poisson</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Jus de légumes Carottes Pâtes	 Filet de Cabillaud Purée de courgettes (option : beurre)	Dés de dinde Chou rouge aux pommes Pommes nature	 Waterzooi de poisson Haricots à l'échalote à l'échalote Riz	 Dés de porc Blancs de poireaux Pommes persillées
<i>allergènes</i>	<i>Gluten, céleri</i> Raisins secs	<i>Poisson, (lait)</i> Gouda Lait	<i>Céleri, gluten</i> Poire	<i>Poisson, céleri</i> Yaourt fruits Lait	<i>Gluten, céleri</i> Orange
<i>allergènes</i>					

JOURS	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Potages <i>allergènes</i>	Tomates	Brocolis	Panais	Vert pré	Potimarron
			Menu bébé		
Protéines	Blanc de volaille	 Filet de saumon	 Dés de porc	Hâché de bœuf	 Filet de Lieu noir
Légume	Carottes	Bettes	Epinards	Courgettes	Betteraves rouges/carottes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>		<i>Poisson</i>			<i>Poisson</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Fricassée de poulet à l'estragon (carottes, panais, navets) Pommes nature	 Filet de saumon Bettes persillées à la sauce blanche Riz	Œufs brouillés aux épinards Pommes nature	 Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges (option : beurre)	Pâtes Sauce bolognaise (carottes, tomates, oignons)
<i>allergènes</i>	<i>Céleri</i> Pomme	<i>Poisson, céleri</i> Maredsous Lait	<i>Céleri, œufs</i> Kiwi	<i>Gluten, poisson, céleri, (lait)</i> Yaourt nature Lait	<i>Gluten, céleri, œufs, lait, soja</i> Poire
<i>allergènes</i>					



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

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

Suivez-nous sur  Facebook "La Cuisine des Champs"

CERTISYS
BIO CERTIFICATION